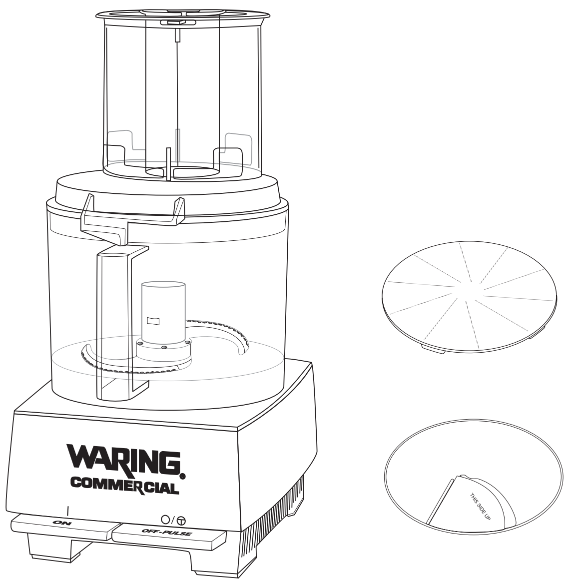


Operation Manual for Waring WFP14E/K Food Processor

Bedienungsanleitung für den Waring-Zerkleinerer WFP14E/K

Manuale d'uso del robot da cucina WFP14E/K Waring

Manuel d'Utilisation du Robot Culinaire WFP14E/K

Bedieningshandleiding voor de Waring WFP14E/K Keukenmachine

Manuel de Instrucciones del Robot de Cocina WFP14E/K

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including these:

1. **Read all instructions.**
2. Blades are sharp. Handle carefully.
3. Your Waring® food processor is a piece of kitchen equipment and as with all other kitchen equipment, extreme care must be used when operating it. Although training requirements are minimal, only responsible and prudent individuals should be allowed to operate this food processor. Should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
4. To avoid injury, never place cutting blade or disc on base without first having put the bowl properly in place.
5. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A plastic scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food from work bowl, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.
8. Avoid contact with moving parts. Never feed food by hand when slicing or grating. Always use food pusher.
9. Make sure motor has completely stopped before removing the lid.
10. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Waring service facility for examination, repair or adjustment.
11. The use of attachments not recommended or sold by Waring may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
15. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
16. If the machine malfunctions for any reason, discard any food being processed at that time.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless that have been given supervision or instruction concerning use of the appliance be a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARRANTY

For Waring® products sold outside of the U.S. and Canada the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may very according to local regulations.

WARNING: Any expressed or implied warranty on this product is void if appliance is used on Direct Current (D.C.)

IMPORTANT UK WIRING INSTRUCTIONS

Electrical Connection

This appliance includes a BS 13 amp moulded (fused) mains plug on the supply cord. Should it be necessary at any stage to remove this moulded plug and replace it with a re-wireable BS 13 amp mains plug, the re-wiring should be completed as follows:
(N.B. The moulded plug should be disposed of safely)

Class I (1)

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN & YELLOW = EARTH
BLUE = NEUTRAL
BROWN = LIVE

As the colours of the wire may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured green & yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green or yellow, or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

With this appliance, if a 13 amp plug is used, a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used, a 10 amp fuse must be fitted, either in the plug or at the distribution board.

Warning!

A cut off plug inserted into a 13 amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure that the cut off plug is disposed of safely.

CONTENTS

THE PARTS

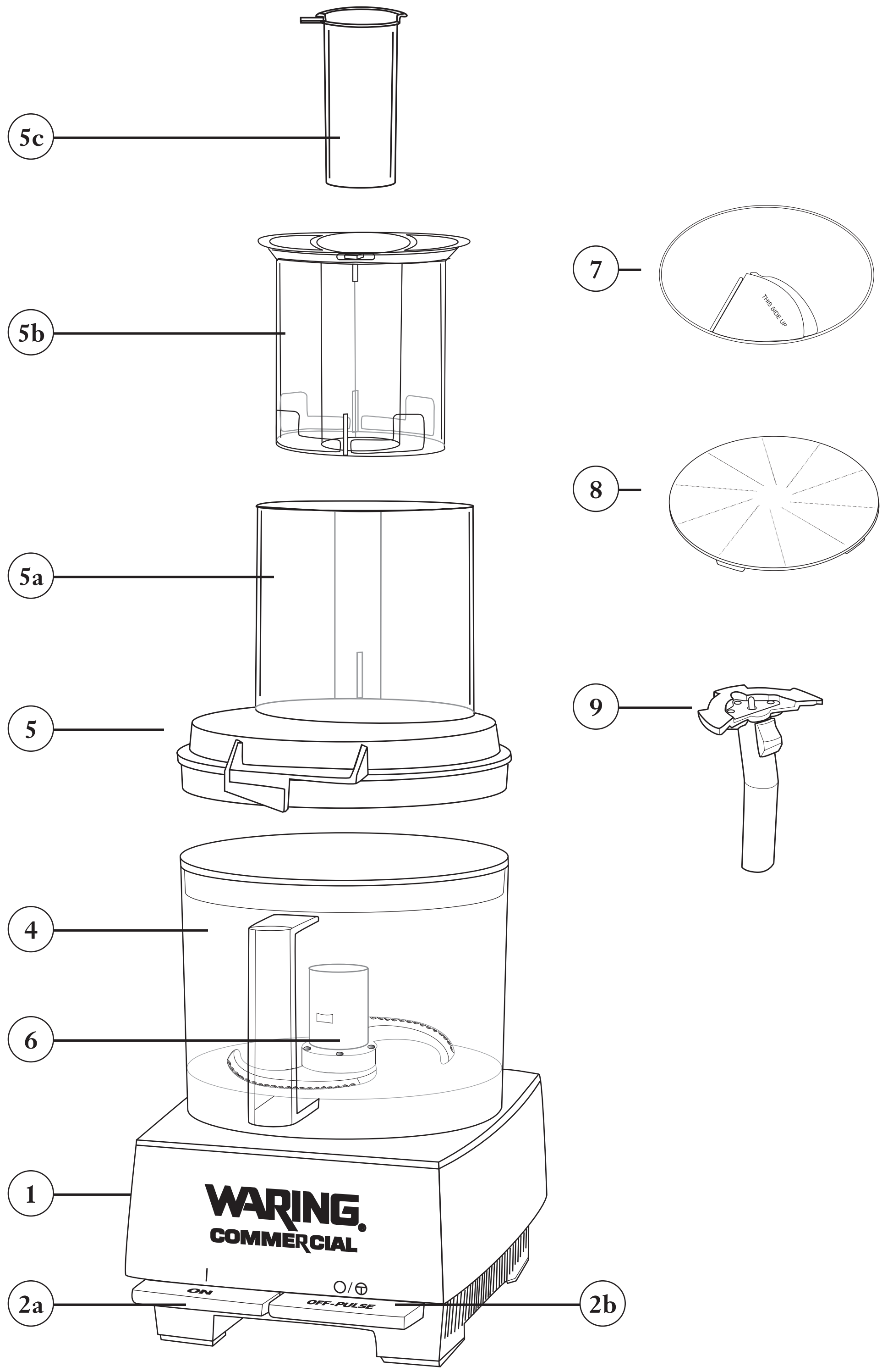
The Waring WFP14E/K food processor consists of the following standard parts and accessories (see diagram on next page):

1. Motor base with vertical heavy-duty shaft
2. Two control levers
   a. ON (|)
   b. OFF-PULSE (◯, ⊖)
3. Safety interlock (not shown)
   Prevents machine from operating until cover is in place
4. Clear work bowl with dry capacity of 14 cups
5. Clear work bowl cover
   a. Large oval-shaped feed tube for maximum use of cutting surface
   b. Large pusher with full-size and reduced-size feed options
   c. Small pusher used within the large pusher for smaller vegetables, pepperoni, etc.

   Note: This combination pusher allows use of the entire feed tube for large foods and provides controlled processing for small-diameter foods such as carrots, celery and pepperoni.

6. Sharp and durable S-blade (cutter blade) to chop, grind, purée and mix
7. 2 mm, 5⁄64" slicing disc
8. Fine grating disc
9. Detachable stem for use with processing discs

   Note that all of the WFP14E/K accessory discs have a unique offset removable stem. The design of this stem increases the cutting/processing efficiency of these accessories.


5c
5b
5a
5
4
6
1
2a
2b
7
8
9
THIS SIDE UP
WARING
COMMERCIAL
ON
OFF - PULSE

ASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS
WFP14E/K

We will use the terms bowl, work bowl and batch bowl interchangeably throughout this instruction book. They mean the same thing.

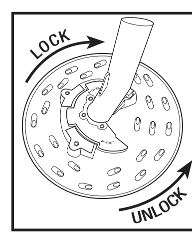
- Clean and sanitize the motor base, and wash, rinse, and sanitize the bowl, cover, food pusher, food pusher insert and processing tools prior to initial use.
- Place the base on a counter or table near an outlet. Position it so you look at the front of the unit and can see the control levers. Be certain that the cord is unplugged and the OFF (○) lever has been pressed. Do not plug in the cord until the processor is completely assembled.
- Pick up the transparent work bowl, holding it in both hands with the handle toward you.
- Place the bowl on the base, fitting its central tube over the motor shaft on the base and placing its handle slightly to the left of front-center (at about a 7-o'clock position).
- Press the bowl down so the lower rim fits around the circular platform. Turn the bowl counterclockwise as far as it will go. It will lock into position with the tabs on the sides of the platform.

Read this if assembling the batch bowl parts to use S-blade (cutter blade).

- Pick up the metal blade, noting the diagram on the top of plastic center. It matches the shape of the motor shaft.
- Place the S-blade over the tip of the motor shaft, lining up the inside of the hub with the shaft. Press it down firmly, rotating the center hub until the blade assembly is fully seated. It should easily drop into place. Be sure it is pushed down as far as it will go. If it is not all the way down, it may become damaged. Push only on the center section (plastic part); never touch the cutting blade as it is extremely sharp.
- Check to be sure the blade is all the way down by turning it back and forth while lightly pushing it down. If properly installed and fully seated, the lower blade will be positioned just above the inside bottom of the bowl.
- If processing food with the S-blade, now is the time to add the food or liquid to the work bowl.
- Always process dry food first, then add wet food.

Read this if assembling batch bowl parts to use accessory discs in batch bowl.

- Do not put any food in the bowl before placing the accessory disc onto the shaft.
- Select the appropriate accessory disc: grating disc or slicing disc.
- Hold the disc with the cutting side facing your hand. Be careful not to scrape your hand on sharp edges. Notice the bottom of the disc has a plastic receptacle for the detachable stem. Holding the stem with your thumb on the release switch, place the center and right-most two tabs in the two open slots on the bottom of the disc and rotate clockwise. Refer to diagram.



- Once the stem is installed in the proper disc, carefully guide the center disc hub over the metal shaft so the double flats on the shaft line up with the disc stem. Put the disc on top of the shaft and rotate until it drops down and into place. Be sure it is pushed down as far as it will go. Push on the outside rim only; never touch the cutting blades. It should easily drop into place, but if not, then gently rock it back and forth until you feel the disc drop into place.

Note: Do not put any food in the bowl before placing the accessory disc onto the shaft.

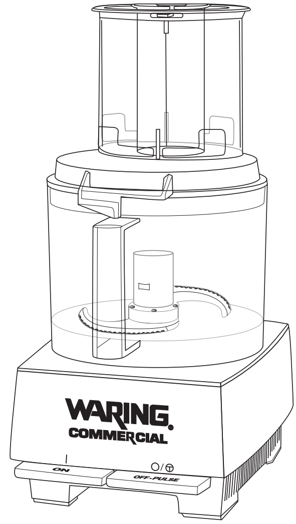
(batch bowl assembly continues)

(batch bowl assembly continued)

- Place the cover on the bowl, with the feed tube on the right, slightly toward the front. The locking tabs on the cover should be at the left of the locking tabs on the front rim of the work bowl.
- Rotate the cover counterclockwise to lock it into place. When the cover is rotated into place, the safety interlock tab on the back rim of the cover will lock with the interlock mechanism.

NOTE: The cover must be in place correctly, with the cover's safety interlock tab firmly engaged, for the food processor to operate. This is an important safety feature.

NEVER ATTEMPT TO START THE FOOD PROCESSOR WITHOUT THE COVER LOCKED INTO POSITION.



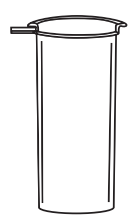
Two pushers for feed tube

Pick up the large food pusher and the small food pusher.
The large pusher is for processing larger vegetables. The smaller pusher nests in the larger pusher and can be used for smaller vegetables, guiding long thin vegetables for more precise cuts, or for jobs like slicing pepperoni.

Large pusher

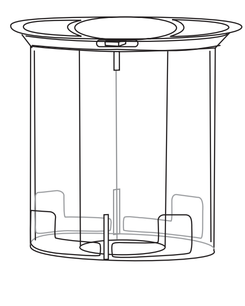
Insert the small food pusher into the large food pusher opening. When it is fully inserted, rotate the small pusher counterclockwise to lock it into place. Now you are ready to insert the large pusher into the feed tube opening. There is a "T" shaped insert on the back of the large pusher. Align this with the "T" shaped hole on top of the interlock tower. Push the pusher in to the feed tube gently. The insert will activate the interlock mechanism and your food processor is ready to operate.

NOTE: The pusher must be in place correctly, with the pusher's safety interlock tab firmly engaged, for the food processor to operate. This is an important safety feature.



Small pusher

To use the small pusher, rotate it clockwise to disengage the locking feature. Now you can lift the small pusher up and out of the large pusher. When using the small pusher, the large pusher becomes the feed tube for the small pusher.



DISASSEMBLY OF BATCH BOWL PARTS WFP14E/K

ALWAYS UNPLUG THE CORD BEFORE DISASSEMBLING.

- Turn the bowl cover clockwise until the safety interlock tab on the cover is disengaged and the tabs are clear of the groove in the tower. In this position you can lift the cover off the bowl.
- Remove the large food pusher from the feed tube. Remove the small pusher from the large pusher.

Disassembly when removing the S-blade

- Remove the work bowl from the unit by rotating clockwise (left) to disengage the tabs on the bottom of the bowl platform from the work bowl. When the bowl handle is on the left (about 7 o'clock), you can gently lift the bowl straight up and out.

It is recommended that you remove the bowl from the motor base before you remove the S-blade.

- To remove the blade, keep a slight downward pressure on the top of the center hub of the blade while removing the bowl from the motor base. This will form a seal to prevent food particles from spilling into the center tube of the bowl, and onto the motor base or the work surface. Then remove the S-blade from the bowl. Handle the S-blade with caution; the blades are extremely sharp.

Disassembly when removing an accessory disc

- Do not remove the work bowl until the accessory disc is removed.
- To remove an accessory disc, place your fingers on the outer edge of two opposite sides of the disc and lift. The disc should remove cleanly. To remove the detachable stem, hold the disc in one hand with the stem facing away from your hand. Be careful not to scrape your hand on any sharp edges, depress the release switch with your thumb and rotate counterclockwise.
- Remove the work bowl from the unit by rotating clockwise to disengage the tabs on the bottom of the bowl platform from the work bowl. When the bowl handle is on the left (about 7 o'clock), you can gently lift the bowl straight up and out.

OPERATING THE CONTROLS

- Plug the machine into an electrical outlet. The outlet must be 230V (50Hz).
- There are two control levers located on the base of the machine. They are on the front and they give you fingertip control of processing. They are large enough to find easily in case of emergency.

The two controls are: ON (|)
OFF-PULSE (○,⦶)

How they work: ON (|): Press the lever down to start the motor.

OFF-PULSE (○,⦶): To turn the motor off, press the lever down and release.

To pulse the motor, press the OFF-PULSE (○,⦶) lever down, then release. The motor will run as long as you hold the lever down; it stops when you release the lever. Try it a few times.

HOW TO USE

Continuous use

For continuous processing, use the ON (|) lever, which is located on the left.

Pulsing

The pulsing function is intended for use with the S-blade in the work bowl.

- For rapid on-off operation, called pulsing, use the OFF-PULSE (○,⦶) lever located on the right. The motor runs as long as you hold the lever down; it stops when you release the lever.
- You control pulsing. You control the duration of each pulse by the amount of time you hold the lever down. You control the frequency of pulses by the rate at which you press the lever. The interval between pulses must be long enough to allow everything in the work bowl to fall to the bottom.
- Pulsing gives you precise control over chopping, mincing, blending and mixing. You can process food to any texture or consistency you want, from coarse to fine.
- Pulsing is also useful in processing hard foods. Pulse the food a few times to break up into smaller parts. Then proceed with continuous use after the pieces are broken up and easier to process.
- Always use the OFF-PULSE (○,⦶) lever for pulsing. Never move the bowl (or chute) and cover assembly on or off to control pulses. It is less efficient and could damage the machine.

Turning off

Always turn the machine off with the OFF-PULSE (○,⦶) lever and wait until the blade or disc comes to a complete stop before removing the pusher assembly. The motor stops within seconds after the machine is turned off.

FOOD PREPARATION

- Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds.
- Cut vegetables, meats, cheeses, etc. into sizes that will fit into your choice of small feed tube or large feed tube for processing with accessory discs, or into sizes as required by your processing task.
- Preparation for slicing: Produce that is long and cylindrical such as carrots, cucumbers and celery should be cut flat at both ends. This will provide a consistent slice for all food processed.

FOOD PUSHER SELECTION

S-blade usage

The large pusher must be in place to operate the food processor. It may be removed to add food to the work bowl.

The small pusher is not required when processing in the bottom of the work bowl with the S-Blade. However, the feed tube can be used for adding ingredients while the food processor is running. It is recommended that the food pushers be left in place to prevent splashing and avoid unwanted additions to the work bowl.

Small pusher

This pusher with smaller chute is typically used when inserting vegetables vertically for smaller cuts. It should be used when slicing foods such as carrots, celery, pepperoni, etc. when a consistent, flat result is desired.

This pusher is also desired when a shorter grate or slice is desired as opposed to a longer grate or slice using the larger feed tube and pusher.

Large pusher

This pusher with larger chute is typically used when inserting vegetables horizontally for longer cuts.

This pusher is used when a longer grate or slice is desired. It is also used when processing large volumes of food or bulky food items such as potatoes or onions.

RESETTING THERMAL PROTECTION

The WFP14E/K Food Processors are equipped with an automatic reset switch to protect the motor from overheating.

If your food processor stops running under heavy use, turn the power switch off and unplug the power cord. Empty the work bowl of all its contents and allow approximately 5 minutes for the motor to cool down.

Plug the power cord back into the outlet and continue processing.

If your food processor does not function properly following this procedure, discontinue use and contact your local distributor.

MAXIMUM CAPACITY CHART

Do not exceed the capacities listed in the table below:

FOODS	CAPACITY
Chopped and Puréed Fruit and Vegetables	475g (1.1lb)
Chopped or Puréed Meat, Poultry, Fish or Seafood	1 kg (2-1/4lb)
Sliced Fruit, Cheese or Vegetables	1.5kg (3.5lb)

USE INSTRUCTIONS FOR S-BLADE IN THE BATCH BOWL

1. Cut food into 2.5cm pieces.
2. Insert the metal S-blade and put the pieces in the work bowl. Attach the lid and the pusher assembly; press the pusher assembly down to lock it into place. Press and release the OFF-PULSE (○, ⊕) lever two or three times. Each time the blade stops, let the pieces drop to the bottom of the bowl before pulsing again.
3. Using the pulse/chopping technique you can get an even chop without the danger of over-processing. Check the texture frequently by looking through the cover of the work bowl. If you want a finer chop, press and release the OFF-PULSE (○, ⊕) lever until you achieve the desired texture. Onions and other food with a high water content will quickly end up as a purée unless examined through the work bowl after each pulse to make sure it is not over-processed.

- For better results, ensure all the pieces you add to the bowl are about the same size.

⚠ Ensure the amount you process is no larger than recommended.

REMOVING PROCESSED FOOD

1. Turn the machine off and wait for the blade to stop moving before removing the lid and pusher.
2. If the blade holds the bowl locked when the motor stops, move the handle of the bowl rapidly back and forth – first clockwise, then anti-clockwise.
3. To prevent the blade from falling out of the work bowl onto your hand, remove the metal blade before tilting the bowl, using a spatula to scrape off any food sticking to it. Or hold the blade in place with your finger or a spatula while pouring out processed food. Ensure hands are clean and dry.

CHOPPING HARD FOODS

To chop hard foods like garlic, remove the small pusher, press the ON (|) lever and drop the food through the small feed tube while the machine is running. Small foods like garlic can be dropped in whole. This method of processing minces garlic, shallots and onions. Larger foods like meat and hard cheese should be cut into 1-inch cubes to ensure an even chop. Press the PULSE (⊕) lever for 1 to 2 seconds, 3 times. Then press the ON (|) lever and process for a maximum of 30 seconds for desired consistency.

⚠ Never try to process cheese that is too hard to cut with a knife. You may damage the blade or the machine.

SLICING OPERATION

Round fruits and vegetables

Before processing onions, apples and other large, round fruits and vegetables, trim them with a knife. Cut the bottom end flat, to make the food lie stable on the disc. Place the food in the feed tube, flat side down. Position it as far left as possible, to prevent it from tilting when being processed. Choose fruits that are firm and not too ripe. Always remove large hard stones and pips/seeds from fruits before processing. Seeds from citrus fruits need not be removed. You may remove the rind before slicing or leave the rind on.

Whole peppers are an exception

Remove the stem and cut the stem end flat. Remove the core and scoop out the seeds. Leave the end opposite the stem whole, to keep the structure stiff. This ensures round, even slices.

Large fruits like pineapple and melon

Cut them in half and remove the seeds or core. If necessary, cut the halves into smaller pieces to fit the feed tube. Remember to cut the ends flat.

Cabbage and iceberg lettuce

Turn the head on its side and slice off the top and bottom, leaving a center section about 3 inches deep. Remove the core and cut the center section in wedges to fit the feed tube. Remove the core from the bottom piece and cut it and the top piece into wedges to fit the feed tube.

If the fruit or vegetable doesn't fit

Try inserting it from the bottom of the feed tube. The opening there is slightly larger.

Pack the feed tube for desired results

For long slices, cut the food in feed tube widths and pack the pieces horizontally. For small, round, slices from carrots, courgettes and other long vegetables, cut them in feed-tube heights and pack them tightly upright. Food should fit snugly, but not so tight that it prevents the pusher from moving. When slicing food, always use the pusher. Never put your fingers or a spatula into the feed tube.

Never push down hard on the pusher. Use light pressure for soft fruits and vegetables like bananas, mushrooms, strawberries and tomatoes, and for all cheese. Use medium pressure for most food like apples, celery, citrus fruit and potatoes. Use firm pressure for really hard vegetables like carrots.

Small, round fruits and vegetables

For large berries, radishes, and mushrooms, trim the opposite ends flat with a knife. Insert the food through the feed tube, standing each piece on a flat end. You can fill the tube to about 1 inch from the top. The bottom layer gives you perfect slices for garnish. If you want all the slices to be perfect, it's best to process one layer at a time.

Long fruits and vegetables

Trim food like bananas, celery, and courgettes by cutting them into pieces a little shorter than the feed tube. Cut both ends flat. (Use a ruler as a guide, or the pusher assembly with the pusher pulled out as far as it will go.) Fill the feed tube with the pieces, standing them vertically and adding enough pieces so they are solidly packed and cannot tilt sideways as they are sliced.

Small amounts of food

Use the small feed tube and the small pusher. Remove the small pusher from the pusher assembly. Slide the pusher assembly over the feed tube and press the sleeve down to lock it into place. Cut the food in lengths a little shorter than the feed tube. If you are slicing one or two long, thin vegetables like carrots, push them against the left. If you are slicing a few vegetables that are wide at one end and narrow at the other carrots, celery or scallions cut them in half and pack in pairs, one wide end up, one narrow end up.

French-cut green beans

Trim fresh green beans to feed-tube widths. Blanch them for 60 seconds in boiling salted water. Plunge them immediately into cold water to stop the cooking. When they are cold to the touch, drain and dry them. Stack them in the feed tube horizontally to about 1 inch from the top. Use the slicing disc. Be sure the small pusher is locked. Apply light pressure to the pusher and press the OFF-PULSE (○, ⊕) lever until beans are sliced. To make long, horizontal slices of raw courgettes or carrots, use the same procedure.

Matchsticks or julienne strips

Process the food twice – "doubleslice" it. Insert any large fruit or vegetable – potatoes, turnips, courgettes, apples – in the feed tube horizontally. Apply pressure to the pusher while pressing the OFF-PULSE (○, ⊕) lever until the food is sliced. You will get long slices. Remove the slices from the work bowl and re-assemble them. Re-insert them in the feed tube, wedging them in tightly. Slice them again. You will obtain long julienne strips.

SLICING MEAT AND POULTRY

Cooked meat and poultry

The food must be very cold. If possible, use a chunk of food just large enough to fit the feed tube. To make julienne strips of ham, bologna or luncheon meat, stack slices of them. Then roll or fold them double and stand them upright in the feed tube, wedging in as many rolls as possible. This technique works better with square or rectangular pieces than with round ones.

Uncooked meat and poultry

Cut the food into pieces to fit the feed tube. Boned, skinned chicken breasts will usually fit when cut in half crosswise. Wrap the pieces in plastic wrap and put them in the freezer. They are ready to slice when they pass this “knife test”: they are easily pierced with the tip of a sharp knife although semi-frozen and hard to the touch. Stand them in the feed tube, cut side down, and slice them against the grain, using firm pressure on the pusher. Or lay them flat in the feed tube, as many as will fit, and slice with the grain, using firm pressure.

Frankfurters, salami and other sausages

If the sausage is soft, freeze it until hard to the touch but easily pierced with the tip of a sharp knife. Hard sausages need not be frozen. If the sausage is thin enough to fit in the small feed tube, use that tube. Otherwise, cut the sausage into pieces to fit the large feed tube completely. Stand the pieces vertically, packing them in tightly so they cannot tilt sideways.

SLICING CHEESE

Firm cheese like Swiss and Cheddar

Cut the cheese into pieces to fit the feed tube. Put it in the freezer until it is semi-frozen – hard to the touch but easily pierced with the tip of a sharp knife. Stand the pieces in the feed tube and apply light pressure to the pusher.

IMPORTANT: Never try to slice soft cheese. Slice only hard cheese such as Parmesan. Do not use block sizes larger than 3.5" x .750" x 4.0" (89mm x 19mm x 101mm). Always use well-chilled cheese when slicing. It is recommend to place cheese in refrigerator for at least 1 hour before slicing. Do not slice mozzarella in this unit. Damage to the unit may occur.

GRATING OPERATION

Prepare all food items to be processed by washing and peeling as required. Remove pits, stones, and large seeds. Be sure the food will fit into the proper feed chute.

Select which feed tube to use. Horizontal placement of carrots will result in a long grated product, while using the smaller chute and inserting the food vertically will give you a short grated product.

Never try to grate soft cheese. Grate only hard cheese such as Parmesan. Do not use block sizes larger than 3.5" x .750" x 4.0" (89mm x 19mm x 101mm). Always use well-chilled cheese when grating. It is recommend to place cheese in refrigerator for at least 1 hour before slicing. Do not grate mozzarella in this unit. Damage to the unit may occur.

For grating cheese, it is recommended that a slight pulsating pressure be applied with the pusher, alternating push/no push until the cheese block is completely grated. Cheese grating puts more strain on the food processor motor than other tasks and may cause overheating if too much pressure is applied in a continuous manner.

You can typically expect to grate ten (10) pounds of cheese in about five (5) minutes. It is recommended that you plan your food preparation in a manner that will allow for five minutes of grating, followed by 5 minutes of food preparation while the machine rests.

When grated food reaches nearly full capacity of the bowl, remove all grated food from the bowl.

TROUBLESHOOTING

This section describes potential problems and the correct solutions for them. Problems that cannot be solved with the guidelines listed below should be referred to one of your local distributors for assistance. A listing of authorized service agencies is supplied with each Waring food processor.

Unit does not start when assembled correctly

- Pull the plug and try plugging into another outlet.
- Turn ON (|) lever to ON.
- Make sure the bowl is properly positioned on the motor base, that the bowl or chute cover is on properly, and that the safety interlock tab on the cover has properly engaged the safety interlock switch.

Unit stops running during processing

- The unit may have overheated. Refer to resetting thermal protection section (page 11).
- Turn unit OFF (O) and unplug.
- Remove bowl attachment.
- Remove food being processed from inside the bowl.
- Allow unit to cool for 5 minutes.
- Reassemble unit, and run first with the bowl empty, then add food back into the bowl and try again.

Unit will not come up to full speed

- Bowl is overloaded – remove food being processed and reload using smaller quantities.

If unit does not operate after you have followed the above

- Check outlet to be sure there is current.
- Check to be sure circuit breaker is on.
- Check to be sure the fuse is not blown if there are fuses on this circuit.
- Contact your local distributor.

If unit starts to spark or smoke

- Turn unit off, unplug it, and call local factory-authorized service agency.

If food processor makes grinding noise

- Turn unit off, unplug, disassemble, check bowl and blade to see if they have been rubbing together.
- If bowl and blade are rubbing, call your local distributor.

CLEANING

Clean the food processor and accessories prior to initial use and after each use. Do not use harsh abrasive-type cleaners on any part of the food processor. Wash the motor shaft with a small brush.

Wash, rinse, sanitize and dry the bowl, covers, small food pusher, large food pusher, accessory discs, and S-blades prior to initial use, and after use, unless they will be used again immediately. These items are all dishwasher safe, and may be cleaned and rinsed in the dishwasher instead of manually in the sink.

Wash and rinse all of the above items after each use.

A stiff bristle brush will help to knock food particles out of the crevices of the discs and blades before washing. Handle very carefully as the blades are sharp.

For manual cleaning, it is recommended that you use washing solutions based on non-sudsing detergents, and chlorine-based sanitizing solutions that have a minimum chlorine concentration of 100 PPM. The following washing, rinsing, and sanitizing solutions, or their equivalents, may be used:

SOLUTION	PRODUCT	DILUTION IN WATER	TEMPERATURE
Washing	*Ajax® Sanitizer Cleaner Powder	¼ oz. per 2½ gallons	Hot 115°F (46°C)
Rinsing	Plain Water		Warm 95°F (35°C)
Sanitizing	**Clorox® Institutional	1 tablespoon per gallon	Cold 50°F (10-21°C)

To clean and sanitize the motor base

Clean and sanitize the motor base prior to initial use and after each use. Unplug the unit, then wipe down the exterior surfaces of the motor base with cloths or sponges dampened with a soluble detergent. Next, wipe down with rinse water. Prevent liquid from running into the motor base by wringing out all excess moisture from cloths or sponges before using them.

NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

Allow the unit to air-dry before using again.

Never use harsh abrasive-type cleaners on any part of the Commercial Food Processor.

*Ajax® is a registered trademark owned by the Colgate-Palmolive Company

**Clorox® is a registered trademark owned by the Clorox Company

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei jedem Gebrauch eines Elektrogeräts sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen wie die folgenden beachtet werden:

1. **Die gesamte Anleitung durchlesen.**
2. Die Klingen sind scharf. Mit Vorsicht handhaben.
3. Ihr Waring® Zerkleinerer ist ein Küchengerät, bei dessen Bedienung – wie bei allen Küchengeräten – mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden muss. Obwohl nur eine minimale Einweisung in den Gebrauch des Geräts erforderlich ist, sollte die Bedienung dieses Zerkleinerers nur verantwortlichen und umsichtigen Personen gestattet werden. Dieses Gerät darf nicht von oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen verwendet werden.
4. Um Verletzungen zu vermeiden, darf das Schneidmesser oder die Schneidscheibe nicht auf den Sockel aufgesetzt werden, ohne zuvor die Schüssel ordnungsgemäß anzubringen.
5. Hände sowie Schaber und andere Utensilien beim Zerkleinern von Lebensmitteln von den sich bewegenden Messern oder Schneidscheiben fern halten, um die Gefahr schwerer Verletzungen oder Beschädigungen des Zerkleinerers zu vermeiden. Ein Plastikschaber darf verwendet werden, aber nur, wenn der Zerkleinerer nicht in Betrieb ist.
6. Den Sockel zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
7. Das Netzkabel von der Steckdose abziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird, bevor Zubehörteile aufgesetzt oder abgenommen werden, Speiseprodukte aus der Arbeitsschüssel entfernt werden und das Gerät gereinigt wird. Zum Abziehen des Netzsteckers diesen fassen und aus der Steckdose herausziehen. Niemals am Kabel ziehen.
8. Den Kontakt mit bewegten Teilen vermeiden. Beim Schneiden oder Raspeln die Speiseprodukte niemals von Hand zuführen. Stets den Stopfer verwenden.
9. Vor dem Abnehmen des Deckels sicherstellen, dass der Motor ganz zum Stillstand gekommen ist.
10. Ein Elektrogerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, fallen gelassene und auf irgendeine Weise beschädigte Geräte nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät zur Untersuchung, Reparatur und/oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Waring-Kundendiensteinrichtung zurückgeben.
11. Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Waring empfohlen oder verkauft werden, kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
12. Nicht im Freien verwenden.
13. Das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche herabhängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
14. Keinen Versuch unternehmen, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen.
15. Vor der Bedienung des Geräts sicherstellen, dass der Deckel ordnungsgemäß verriegelt ist.
16. Bei Funktionsstörungen des Geräts aus beliebigen Gründen alle zum Zeitpunkt des Auftretens der Störung zerkleinerten Speisen wegwerfen.
17. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und geschädigten Sinnesnerven oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, außer wenn diese beim Gebrauch

des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von dieser in seiner Verwendung unterwiesen wurden.

18. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUFBEWAHREN

GARANTIE

Für außerhalb der USA und Kanadas vertriebene Waring® Produkte gelten die Garantiebedingungen des örtlichen Importeurs oder Vertriebshändlers. Diese Garantie kann sich je nach den örtlichen Vorschriften unterscheiden.

ACHTUNG: Jede ausdrückliche oder stillschweigende Garantie für dieses Produkt ist nichtig, wenn das Gerät mit Gleichstrom betrieben wird.

WICHTIGE VERDRAHTUNGSHINWEISE FÜR GROSSBRITANNIEN

Netzanschluss

Im Lieferumfang dieses Geräts ist ein am Netzkabel angegossener 13-A-Netzstecker (BS) inbegriffen. Sollte dieser angegossene Stecker zu irgendeinem Zeitpunkt entfernt und mit einem wiederverdrahtbaren 13-A-Netzstecker (BS) ersetzt werden müssen, muss diese Wiederverdrahtung wie folgt vorgenommen werden:

(Bitte beachten: Der angegossene Stecker sollte sicher entsorgt werden.)

Klasse I (1)

Die Drähte im Netzkabel sind wie folgt farblich kodiert:

GRÜN UND GELB = MASSE

BLAU = NEUTRAL

BRAUN = STROMFÜHREND

Da die Farben im Kabel möglicherweise nicht den Farbmarkierungen zur Kennzeichnung der Pole des Steckers entsprechen, gehen Sie wie folgt vor:

- Der grün und gelb gekennzeichnete Leiter muss an der Steckerklemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben E (bzw. ⏚ oder farblich mit Grün oder Gelb oder Grün und Gelb gekennzeichnet ist.
- Der blaue Draht muss an die mit dem Buchstaben N oder der Farbe Schwarz markierte Klemme angeschlossen werden.
- Der braune Draht muss an die mit dem Buchstaben L oder der Farbe Rot markierte Klemme angeschlossen werden.

Wenn bei diesem Gerät ein 13-A-Stecker benutzt wird, muss auch eine 13-A-Sicherung vorgesehen werden. Bei Verwendung eines anderen Steckertyps muss eine 10-A-Sicherung im Stecker selbst oder in der Verteilertafel vorgesehen werden.

Achtung!

Ein in eine 13-A-Steckdose eingesteckter, abgeschnittener Stecker stellt ein schweres Sicherheits- (Stromschlag)-Risiko dar. Stellen Sie sicher, dass der abgeschnittene Stecker sicher entsorgt wird.

INHALT

TEILEBESCHREIBUNG

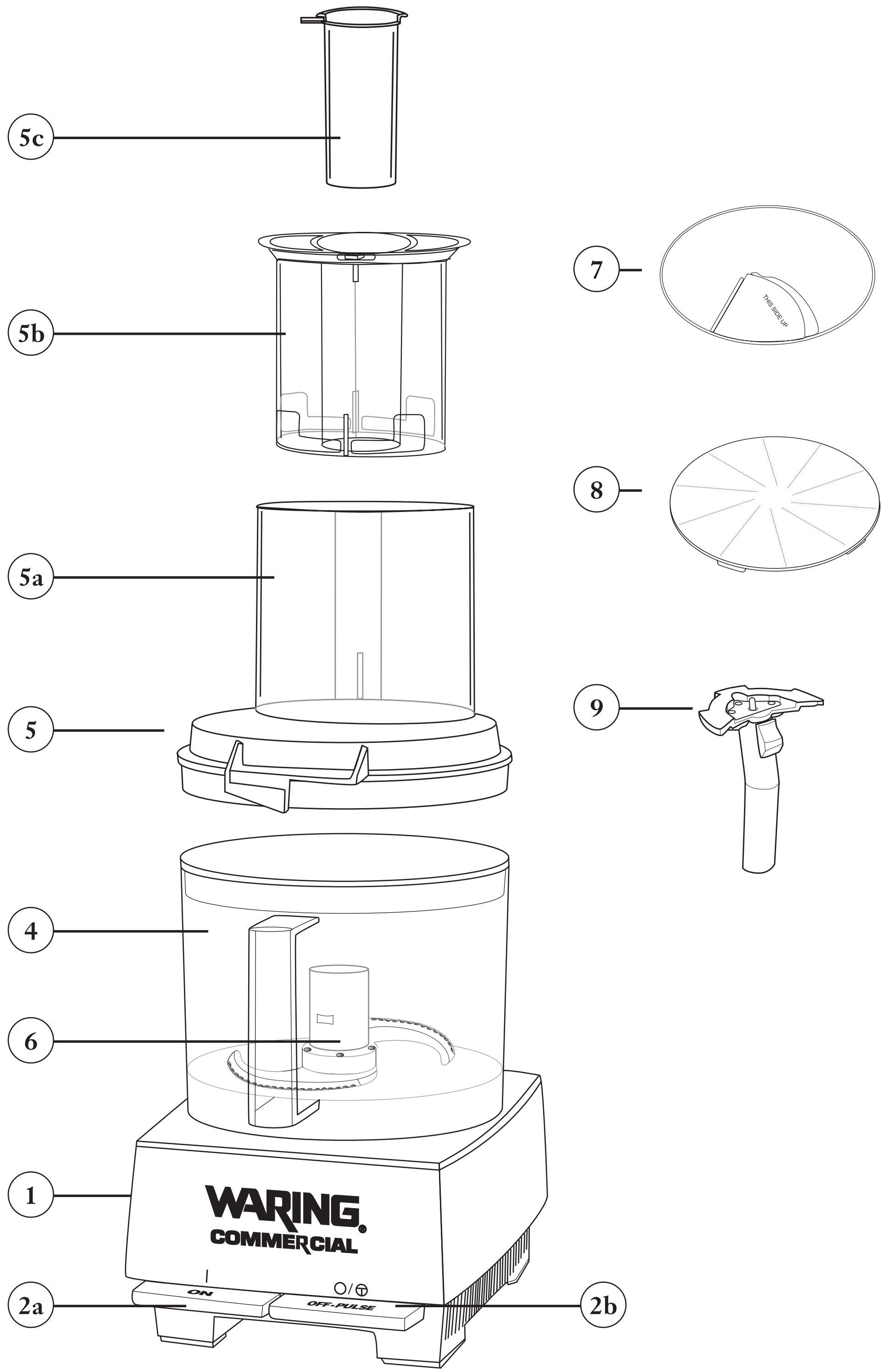
Der Waring-Zerkleinerer WFP14E/K besteht aus den folgenden Standardteilen und Zubehörteilen (siehe Diagramm auf der nächsten Seite):

1. Motorsockel mit vertikaler Hochleistungswelle
2. Zwei Bedienschalter
   a. ON/EIN (|)
   b. OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, ⊕)
3. Sicherheitsverriegelung (nicht abgebildet)
   Verhindert die Inbetriebnahme des Geräts ohne aufgesetzten Deckel.
4. Transparente Arbeitsschüssel mit einem Fassungsvermögen von 3,3 l.
5. Transparenter Arbeitsschüsseldeckel
   a. Großer, ovaler Einfüllzylinder zur maximalen Nutzung der verfügbaren Schneidfläche
   b. Großer Stopfer mit Groß-/Klein-Einfülloption
   c. Kleiner, im großen Stopfer verwendeter kleiner Stopfer für kleineres Gemüse, Peperoniwurst usw.

   Hinweis: Dank diesem Kombinationsstopfer kann der ganze Einfüllzylinder für größere Speiseprodukte verwendet werden, und Lebensmittel mit einem kleineren Durchmesser (z. B. Karotten, Stangensellerie und Peperoniwurst) können kontrolliert zerkleinert werden.

6. Scharfes und haltbares S-Messer (Schneidmesser) zum Hacken, Mahlen, Pürieren und Mischen
7. 2-mm-Schneidscheibe
8. Feinraspelscheibe
9. Abnehmbarer Schaft zum Gebrauch mit Zerkleinerungsscheiben

   Beachten Sie, dass alle WFP14E/K-Zubehörscheiben einen speziellen entfernbaren Offset-Schaft besitzen. Durch das Design dieses Schaftes wird die Schneid-/Zerkleinerungseffizienz dieser Zubehörteile gesteigert.


5c
5b
5a
5
4
6
1
2a
2b
7
8
9
THIS SIDE UP
WARING
COMMERCIAL
ON
OFF - PULSE

ZUSAMMENSETZEN DER WFP14E/K-SCHÜSSELKOMPONENTEN

In dieser Bedienungsanleitung werden die Begriffe „Schüssel“ und „Arbeitsschüssel“ synonym verwendet, d. h. sie haben die gleiche Bedeutung.

- Reinigen und sterilisieren Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts den Motorsockel; waschen, spülen und sterilisieren Sie die Schüssel, den Deckel, den Stopfer, den Stopfereinsatz und die Zerklei nerungswerkzeuge.
- Stellen Sie den Sockel auf einer Arbeitsfläche oder einem Tisch in der Nähe einer Steckdose ab. Wenn Sie auf die Vorderseite des Geräts blicken, sollten Sie den Bedienschalter sehen können. Das Netzkabel muss abgezogen sein und der Bedienschalter in der Stellung OFF/AUS (◯) stehen. Schließen Sie das Kabel erst dann an der Steckdose an, wenn der Zerkleinerer vollständig zusammengesetzt ist.
- Nehmen Sie die transparente Arbeitsschüssel in beide Hände, wobei der Griff auf Sie gerichtet ist.
- Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel. Der Mittenzylinder muss über die Motorwelle am Sockel geschoben und der Griff etwas nach links von der Mitte versetzt werden (etwa in die 7-Uhr-Position).
- Drücken Sie die Schüssel nach unten, sodass ihr unterer Rand um die Kreisplattform passt. Drehen Sie die Schüssel bis zum Anschlag nach links. Sie wird mithilfe der Laschen an den Seiten der Plattform verriegelt.

Lesen Sie die folgenden Hinweise, wenn die einzelnen Teile der Schüssel für den Gebrauch des S-Messers (Schneidmessers) zusammengesetzt werden sollen.

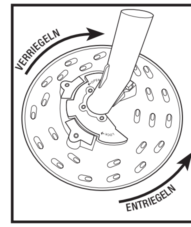
- Nehmen Sie unter Beachtung des Diagramms oben auf dem Kunststoffmittelteil das Metallmesser zur Hand. Es ist der Form der Motorwelle angepasst.
- Legen Sie das S-Messer über das obere Ende der Motorwelle und richten Sie die Innenseite der Nabe mit der Welle aus. Drücken Sie das Messer mit festem Druck nach unten und drehen Sie die Mittennabe, bis die Messergruppe ganz eingepasst ist. Sie sollte sich problemlos einsetzen lassen. Drücken Sie sie ganz nach unten. Wenn sie sich nicht in der untersten Position befindet, kann sie beschädigt werden. Drücken Sie nur gegen das Kunststoffteil in der Mitte; berühren Sie keinesfalls das Messer, das extrem scharf ist.
- Überprüfen Sie, ob das Messer ganz nach unten gedrückt wurde, indem Sie es bei leichtem Druck nach unten hin und her drehen. Wenn das Messer richtig eingesetzt wurde und es ganz eingepasst ist, befindet sich das untere Messer knapp über dem Innenboden der Schüssel.
- Wenn Sie Speisen mit dem S-Messer zerkleinern möchten, müssen Sie jetzt die Lebensmittel oder Flüssigkeiten in die Arbeitsschüssel geben.
- Zerkleinern Sie trockene Speiseprodukte immer zuerst, bevor Sie feuchte Produkte hinzufügen.

Lesen Sie die folgenden Hinweise, wenn die einzelnen Teile der Schüssel für den Gebrauch von Zubehörscheiben in der Schüssel zusammengesetzt werden sollen.

- Geben Sie keine Speisen in die Schüssel, bevor Sie die Zubehörscheibe auf die Welle aufsetzen.
- Wählen Sie die richtige Zubehörscheibe – die Raspel- oder die Schneidscheibe – aus.
- Halten Sie die Scheibe so, dass die Schneidseite auf Ihre Hand weist. Seien Sie vorsichtig, um sich nicht an den scharfen Kanten zu verletzen. Beachten Sie, dass sich auf der Unterseite der Scheibe ein Kunststoff-Aufnahmebehälter für den abnehmbaren Schaft befindet. Halten Sie den Schaft so fest, dass der Daumen auf der Freigabetaste ruht. Stecken Sie die mittlere und die ganz rechte Lasche in

(Fortsetzung des Schüsselzusammenbaus auf der nächsten Seite)

die beiden offenen Schlitze auf der Unterseite der Scheibe und drehen Sie die Scheibe nach rechts. Orientieren Sie sich dabei am Diagramm.



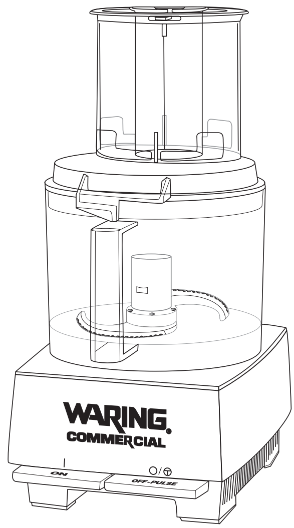
- Nachdem der Schaft in die gewünschte Scheibe eingesetzt wurde, führen Sie die mittlere Scheibennabe vorsichtig über den Metallschaft, sodass die doppelten Flachstellen an der Welle mit dem Scheibenschaft ausgerichtet sind. Legen Sie die Scheibe oben auf die Welle und drehen Sie sie, bis sie herabfällt. Drücken Sie sie ganz nach unten. Drücken Sie nur gegen den Außenrand der Scheibe; berühren Sie keinesfalls die Schneidmesser. Die Scheibe sollte von selbst herunterfallen. Wenn dies nicht der Fall ist, bewegen Sie sie vorsichtig hin und her, bis sie an die vorgesehene Stelle herabrutscht.

Hinweis: Geben Sie keine Speiseprodukte in die Schüssel, bevor Sie die Zubehörscheibe auf die Welle aufsetzen.

- Setzen Sie den Deckel so auf die Schüssel auf, dass sich der Einfüllzylinder rechts, etwas zur Vorderseite hin befindet. Die Verriegelungslaschen auf dem Deckel sollten sich links von den Verriegelungslaschen am vorderen Rand der Arbeitsschüssel befinden.
- Drehen Sie den Deckel zum Verriegeln nach links. Wenn der Deckel durch Drehen verriegelt wird, greift die Sicherheitsverriegelungslasche am hinteren Rand des Deckels in den Verriegelungsmechanismus ein.

  HINWEIS: Der Zerkleinerer kann nur in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel richtig angebracht ist, d. h. die Sicherheitsverriegelungslasche muss fest in den Mechanismus eingreifen. Dies ist ein wichtiges Sicherheitsfunktionsmerkmal.

VERSUCHEN SIE NICHT, DEN ZERKLEINERER OHNE VERRIEGELTEN DECKEL IN BETRIEB ZU NEHMEN.

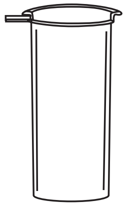


Zwei Stopfer für den Einfüllzylinder

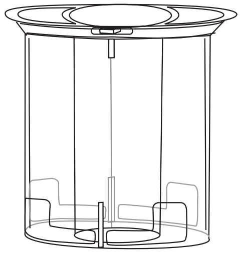
Nehmen Sie den großen und den kleinen Stopfer zur Hand. Der große Stopfer ist zum Zerkleinern größerer Gemüsesorten vorgesehen. Der kleinere Stopfer lässt sich in den größeren Stopfer einpassen und kann für kleineres Gemüse, zum Ausrichten langer, dünner Gemüsesorten für ein präziseres Schneiden und für bestimmte Aufgaben wie das Schneiden von Peperoniwurst verwendet werden.

Großer Stopfer

Stecken Sie den kleinen Stopfer in die Öffnung im großen Stopfer. Wenn er ganz eingesetzt ist, drehen Sie den kleinen Stopfer nach links, um ihn zu verriegeln. Jetzt können Sie den großen Stopfer in die Öffnung des Einfüllzylinders einsetzen. Auf der Rückseite des großen Stopfers befindet sich ein T-förmiger Einsatz, der mit der T-förmigen Öffnung oben auf dem Verriegelungsturm zur Deckung gebracht werden muss. Drücken Sie den Stopfer langsam in den Einfüllzylinder hinein. Der Einsatz aktiviert den Verriegelungsmechanismus und der Zerkleinerer ist betriebsbereit.



HINWEIS: Der Zerkleinerer kann nur in Betrieb genommen werden, wenn der Stopfer richtig angebracht ist, d. h. die Sicherheitsverriegelun gslasche muss fest in den Mechanismus eingreifen. Dies ist ein wichtiges Sicherheitsfunktionsmerkmal.



Kleiner Stopfer

Um den kleinen Stopfer zu verwenden, drehen Sie ihn nach rechts, um ihn zu entriegeln. Jetzt können Sie den kleinen Stopfer nach oben aus dem großen Stopfer herausheben. Beim Gebrauch des kleinen Stopfers wird der große Stopfer zum Einfüllzylinder für den kleinen Stopfer.

AUSEINANDERBAU DER WFP14E/K-SCHÜSSELKOMPONENTEN

VOR DEM AUSEINANDERBAU STETS DAS NETZKABEL ABZIEHEN.

- Drehen Sie den Schüsseldeckel nach rechts, bis die Sicherheitsverriegelungslasche auf dem Deckel freigegeben wird und die Laschen sich nicht mehr in der Nut im Turm befinden. In dieser Stellung können Sie den Deckel von der Schüssel abheben.
- Nehmen Sie den großen Stopfer aus dem Einfüllzylinder heraus. Nehmen Sie den kleinen Stopfer aus dem großen Stopfer heraus.

Auseinanderbau bei gleichzeitigem Entfernen des S-Messers

- Entfernen Sie die Arbeitsschüssel vom Sockel, indem Sie sie nach links drehen, um die Laschen auf der Unterseite der Schüsselplattform von der Schüssel zu lösen. Wenn sich der Schüsselgriff links (etwa in der 7-Uhr-Position) befindet, können Sie die Schüssel vorsichtig nach oben wegheben.

Es wird empfohlen, zunächst die Schüssel vom Motorsockel und erst dann das S-Messer zu entfernen.

- Üben Sie zum Entfernen des Messers einen leichten Abwärtsdruck oben gegen die Mittennabe des Messers aus, während Sie die Schüssel vom Motorsockel abnehmen. Dadurch entsteht eine Dichtung, die verhindert, dass Lebensmittelreste in den Mittenzylinder der Schüssel und auf den Motorsockel oder die Arbeitsfläche fallen. Nehmen Sie dann das S-Messer aus der Schüssel heraus. Seien Sie beim Umgang mit dem S-Messer vorsichtig, da dieses extrem scharf ist.

Auseinanderbau bei gleichzeitigem Entfernen einer Zubehörscheibe

- Nehmen Sie die Arbeitsschüssel erst nach dem Entfernen der Zubehörscheibe ab.
- Um eine Zubehörscheibe herauszunehmen, fassen Sie diese am Außenrand an zwei gegenüberliegenden Seiten und heben Sie die Scheibe an. Die Scheibe sollte sich problemlos entfernen lassen. Zum Entfernen des abnehmbaren Schaftes halten Sie die Scheibe in einer Hand; dabei muss der Schaft von der Hand weg weisen. Achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Kanten zu verletzen; drücken Sie die Freigabetaste mit dem Daumen und drehen Sie die Scheibe nach links.
- Entfernen Sie die Arbeitsschüssel vom Sockel, indem Sie sie nach links drehen, um die Laschen auf der Unterseite der Schüsselplattform von der Schüssel zu lösen. Wenn sich der Schüsselgriff links (etwa in der 7-Uhr-Position) befindet, können Sie die Schüssel vorsichtig nach oben wegheben.

GEBRAUCH DER BEDIENELEMENTE

- Schließen Sie das Gerät an einer 230V-Steckdose an (50 Hz).
- Vorne am Sockel des Geräts befinden sich zwei Bedienschalter, mit dem Sie den Zerkleinerungsprozess mit den Fingerspitzen steuern können. Die Schalter sind groß genug, um im Notfall leicht bedient werden zu können.

Es sind die folgenden beiden Bedienschalter vorgesehen:

ON/EIN (|)
OFF-PULSE/AUS-IMPULS (○,⊕)

Schalterfunktion:

ON/EIN (|): Drücken Sie den Schalter nach unten, um den Motor zu starten.

OFF-PULSE/AUS-IMPULS (○,⊕): Schalten Sie den Motor aus, indem sie den Schalter nach unten drücken und loslassen.

Arbeiten Sie mit dem Motor im Impulsbetrieb, indem Sie den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (○,⊕) nach unten drücken und wieder los lassen. Der Motor läuft so lange, wie Sie den Schalter gedrückt halten. Er bleibt stehen, wenn Sie ihn freigeben. Versuchen Sie es einfach ein paar Mal.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Dauerbetrieb

Drücken Sie für Dauerbetrieb den Schalter ON/EIN (|) auf der linken Seite.

Impulsbetrieb

Die Impulsfunktion ist bei Verwendung des S-Messers in der Arbeitsschüssel vorgesehen.

- Für einen schnellen Ein-Aus-Betrieb, den sog. Impulsbetrieb, verwenden Sie den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (○,⊕) rechts. Der Motor läuft so lange, wie Sie den Schalter gedrückt halten. Er bleibt stehen, wenn Sie ihn freigeben.
- Sie kontrollieren die Impulsfunktion. Sie bestimmen die Dauer jedes Impulses, indem Sie den Schalter eine bestimmte Zeit lang gedrückt halten. Außerdem bestimmen Sie die Impulsfrequenz durch die Häufigkeit, mit der Sie den Schalter betätigen. Das Intervall zwischen den einzelnen Impulsen muss lang genug sein, dass alle Speisen in der Arbeitsschüssel wieder auf den Boden der Schüssel fallen können.
- Mit Motorimpulsen können Sie präzise hacken, zerstückeln, pürieren und mischen. Sie können Lebensmittel zu jeder gewünschten Beschaffenheit oder Konsistenz, von grob bis fein, zerkleinern.
- Der Impulsbetrieb bietet sich auch beim Zerkleinern harter Lebensmittel an. Bearbeiten Sie die jeweilige Speise ein paar Mal im Impulsbetrieb, um sie zu zerbröckeln. Schalten Sie dann, wenn kleinere Teile vorliegen, die leichter zerkleinert werden können, auf Dauerbetrieb um.

- Verwenden Sie für den Impulsbetrieb immer den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, ⦶). Steuern Sie die Impulsfunktion keinesfalls durch Abnehmen und Wiederaufsetzen der Schüssel (des Stutzens) und des Deckels. Dies ist eine weniger effiziente Methode, durch die das Gerät beschädigt werden könnte.

Ausschalten

Schalten Sie das Gerät stets mit dem Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, ⦶) aus und warten Sie, bis das Messer oder die Schneidscheibe zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Stopfereinheit entfernen. Der Motor bleibt wenige Sekunden nach dem Ausschalten des Geräts stehen.

SPEISENVORBEREITUNG

- Waschen und schälen Sie alle Lebensmittel nach Bedarf, um sie auf die Zerkleinerung vorzubereiten. Entfernen Sie alle Obst- und Gemüsekerne.
- Schneiden Sie Gemüse, Fleisch, Käse usw. zu Größen zurecht, die in den kleinen oder großen Einfüllzylinder passen, um sie mit Zubehörscheiben zu zerkleinern, bzw. zu Größen, die dem jeweils anstehenden Zerkleinerungsvorhaben entsprechen.
- Vorbereitung auf das Schneiden: Langes, zylindrisches Gemüse wie Karotten, Gurken und Stangensellerie sollte an beiden Enden flach abgeschnitten werden. Auf diese Weise werden alle zur Zerkleinerung vorgesehenen Lebensmittel gleichmäßig geschnitten.

WAHL DES STOPFERS

Gebrauch des S-Messers

Ein Betrieb des Zerkleinerers ist nur bei eingesetztem großen Stopfer möglich. Dieser kann zur Zugabe von Speiseprodukten in die Arbeitsschüssel entfernt werden.

Der kleine Stopfer wird nicht benötigt, wenn Speisen auf dem Boden der Arbeitsschüssel mit dem S-Messer zerkleinert werden. Der Einfüllzylinder kann jedoch zum Hinzufügen von Zutaten in den laufenden Zerkleinerer benutzt werden. Ein Entfernen des Stopfers wird nicht empfohlen, da dieser Spritzer verhindert und vermeidet, dass der Schüssel unerwünschte Zutaten hinzugefügt werden.

Kleiner Stopfer

Dieser Stopfer mit dem kleineren Stutzen wird gewöhnlich dann verwendet, wenn Gemüse für kleinere Schnitte senkrecht eingeführt wird. Er sollte zum Schneiden von Karotten, Stangensellerie, Peperoniwurst usw. benutzt werden, wenn gleichmäßig große, flache Scheiben erwünscht sind.

Dieser Stopfer bietet sich auch für kürzere Raspeln oder Scheiben an, im Gegensatz zu den längeren Raspeln oder Scheiben, die mit dem großen Einfüllzylinder und Stopfer erzielt werden.

Großer Stopfer

Dieser Stopfer mit dem größeren Stutzen wird gewöhnlich dann verwendet, wenn Gemüse waagerecht eingeführt wird, um größere Scheiben zu schneiden.

Dieser Stopfer wird verwendet, wenn eine längere Raspel oder Scheibe erzeugt werden soll. Außerdem wird er zum Zerkleinern größerer Lebensmittelmengen oder größerer Speisen wie Kartoffeln oder Zwiebeln benutzt.

ZURÜCKSETZEN DES ÜBERHITZUNGSSCHUTZES

Die Zerkleinerer des Typs WFP14E/K sind mit einem automatischen Rücksetzschalter ausgerüstet, der den Motor vor Überhitzung schützt.

Wenn der Zerkleinerer bei starker Beanspruchung aussetzt, schalten Sie den Netzschalter aus und ziehen Sie das Netzkabel ab. Leeren Sie die Arbeitsschüssel vollständig aus und lassen Sie den Motor ca 5 lang abkühlen.

Schließen Sie das Netzkabel wieder an und fahren Sie mit dem Zerkleinern fort.

Wenn der Zerkleinerer nach diesem Verfahren nicht richtig funktioniert, verwenden Sie ihn nicht weiter und kontaktieren Sie Ihren lokalen Fachhändler.

ÜBERSICHT ÜBER SPEISEN-HÖCHSTMENGEN

Überschreiten Sie nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Höchstmengen:

LEBENSMITTEL	HÖCHSTFÜLLMENGE
Obst und Gemüse, gehackt oder püriert	475 g
Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte, gehackt oder püriert	1 kg
Obst, Käse oder Gemüse in Scheiben	1,5 kg

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DAS S-MESSER IN DER ARBEITSSCHÜSSEL

1. Schneiden Sie das vorgesehene Speiseprodukt zu 2,5 cm großen Stücken zurecht.
2. Setzen Sie das S-förmige Metallmesser ein und geben Sie die Speisestücke in die Arbeitsschüssel. Befestigen Sie den Deckel und die Stopfereinheit; drücken Sie die Stopfereinheit nach unten, um sie zu arretieren. Drücken Sie zwei- oder dreimal den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, Ⓣ) und lassen Sie ihn wieder los. Lassen Sie, wenn das Messer zum Stillstand kommt, die Speiseteile auf den Boden der Schüssel fallen, bevor Sie den Impulsbetrieb fortsetzen.
3. Mit der Impuls-/Hackmethode können Sie die jeweilige Speise in gleichmäßig große Stücke zerhacken, ohne sie zu stark zu zerkleinern. Überprüfen Sie durch einen Blick durch den Deckel der Arbeitsschüssel häufig die Beschaffenheit des bearbeiteten Materials. Wenn Sie feinere Hackresultate wünschen, betätigen Sie den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, Ⓣ) so oft, bis Sie mit der Beschaffenheit zufrieden sind.

   Zwiebeln und andere Lebensmittel mit hohem Wassergehalt werden schnell püriert, wenn ihre Konsistenz nach jedem Impuls nicht immer wieder durch einen Blick in die Schüssel geprüft wird, um sicherzustellen, dass sie nicht zu sehr zerkleinert werden.

- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, achten Sie darauf, dass alle in die Schüssel gegebenen Stücke etwa gleich groß sind.

⚠ Achten Sie darauf, dass die Produktmenge für die Zerkleinerung nicht größer als empfohlen ist.

ENTFERNEN ZERKLEINERTER SPEISEN

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis das Messer zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Deckel und Stopfer entfernen.
2. Wenn das Messer die Schüssel nach dem Anhalten des Motors weiter verriegelt, bewegen Sie den Griff der Schüssel schnell hin und her – zuerst nach rechts, dann nach links.
3. Um zu verhindern, dass das Messer aus der Schüssel heraus in Ihre Hand fällt, entfernen Sie das Metallmesser, bevor Sie die Schüssel kippen. Entfernen Sie eventuell am Messer haftende Speiserückstände mit einem Schaber. Sie können das Messer auch mit einem Finger oder Schaber festhalten, während Sie die zerkleinerte Speise ausgießen. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände sauber und trocken sind.

ZERHACKEN HARTER SPEISEN

Um harte Speiseprodukte wie Knoblauch zu zerhacken, entfernen Sie den kleinen Stopfer, drücken den Schalter ON/EIN (|) und lassen das Speiseprodukt bei laufendem Gerät durch den kleinen Einfüllzylinder in die Schüssel fallen. Kleine Produkte wie Knoblauch können unzerteilt in die Schüssel geworfen werden. Mit dieser Zerkleinerungsmethode können Knoblauch, Schalotten und Zwiebeln zerstückelt werden. Größere Speiseprodukte wie Fleisch und Hartkäse sollten zu 2,5 cm großen Stücken zurechtgeschnitten werden, um gleichmäßige Hackergebnisse zu gewährleisten. Drücken Sie den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (○, ⊕) dreimal für jeweils 1 oder 2 Sekunden Drücken Sie den dann den Schalter ON/EIN (|) und bearbeiten Sie das Produkt maximal 30 Sekunden lang, um die gewünschte Konsistenz herzustellen.

⚠ Versuchen Sie nicht, Käse zu zerkleinern, der zum Schneiden mit einem Messer zu hart ist. Dadurch könnte das Messer oder das Gerät beschädigt werden.

SCHNEIDEN

Rundes Obst und Gemüse

Bevor Sie Zwiebeln, Äpfel und anderes großes, rundes Obst und Gemüse zerkleinern, schneiden Sie dieses mit einem Messer etwas zurecht. Schneiden Sie das untere Ende flach zu, damit das Produkt stabil auf der Scheibe aufliegt. Geben Sie die Speise mit der abgeflachten Seite nach unten in den Einfüllzylinder. Positionieren Sie sie so weit links wie möglich, damit sie beim Zerkleinern nicht kippt. Wählen Sie Obst, das fest und nicht überreif ist. Entfernen Sie vor dem Zerkleinern stets harte Obstkerne. Die Kerne von Zitrusfrüchten müssen nicht entfernt werden. Sie können die Schale vor dem Schneiden entfernen oder am Obst belassen.

Ausnahme: Ganze Paprikaschoten

Entfernen Sie den Stiel und schneiden Sie das Stielende flach zu. Entfernen Sie das Kerngehäuse und die Kerne. Lassen Sie das dem Stiel entgegengesetzte Ende unberührt, um die Festigkeit der Paprikaschote zu bewahren. Dadurch werden runde, gleichmäßige Scheiben gewährleistet.

Großes Obst wie Ananas und Melonen

Teilen Sie dieses in zwei Hälften und entkernen Sie es. Zerteilen Sie die Hälften bei Bedarf in kleinere Stücke, damit sie in den Einfüllzylinder passen. Vergessen Sie nicht, die Enden abzuflachen.

Kohl und Eisbergsalat

Drehen Sie den Kopf zur Seite und schneiden Sie das obere und untere Ende ab, sodass ein mittleres Teil mit einer Tiefe von etwa 7-8 cm verbleibt. Entfernen Sie den Strunk und schneiden Sie das Mittelteil zu Eckstücken zu, die in den Einfüllzylinder passen. Entfernen Sie den Strunk vom unteren Teil und schneiden Sie dieses wie auch das obere Teil ebenfalls zu Eckstücken zu, die in den Einfüllzylinder passen.

Wenn das Obst oder Gemüse nicht passt…

Versuchen Sie, es vom unteren Ende des Einfüllzylinders aus zuzuführen. Diese Öffnung ist geringfügig größer.

Füllen Sie den Einfüllzylinder ohne Zwischenräume, um die erwünschten Ergebnisse zu erzielen

Um lange Scheiben zu erzeugen, schneiden Sie das Speiseprodukt zu Breiten zurecht, die dem Durchmesser des Einfüllzylinders entsprechen, und füllen Sie die Stücke waagerecht ein. Um von Karotten, Zucchini und anderen länglichen Gemüsesorten kleine, runde Scheiben zu erzeugen, schneiden Sie sie zu Längen zurecht, die der Höhe des Einfüllzylinders entsprechen, und stopfen Sie sie aufrecht in den Zylinder. Das Speiseprodukt sollte den Zylinder gut ausfüllen, aber nicht so fest gepackt werden, dass es die Bewegung des Stopfers behindert. Benutzen Sie zum Schneiden von Lebensmitteln stets den Stopfer. Stecken Sie niemals Finger oder einen Schaber in den Einfüllzylinder.

Drücken Sie den Stopfer nicht mit Gewalt nach unten. Üben Sie für weiches Obst und Gemüse wie Bananen, Pilze, Erdbeeren und Tomaten sowie für alle Käsesorten einen leichten Druck aus. Arbeiten Sie für die meisten Speiseprodukte, z. B. Äpfel, Stangensellerie, Zitrusfrüchte und Kartoffeln, mit einem mittleren Druck. Für wirklich harte Gemüsesorten wie Karotten sollten Sie einen festen Druck ausüben.

Kleines, rundes Obst und Gemüse

Schneiden Sie die beiden gegenüberliegenden Enden von großen Beeren, Radieschen und Pilzen mit einem Messer flach zu. Führen Sie das Produkt mit dem abgeflachten Ende zuerst durch den Einfüllzylinder ein. Sie können den Zylinder bis zu ca. 2,5 cm von oben füllen. Die unterste Schicht wird zu perfekten Scheiben zum Garnieren zugeschnitten. Wenn alle Scheiben perfekt sein sollen, sollten Sie das Produkt Schicht um Schicht zerkleinern.

Längliches Obst und Gemüse

Schneiden Sie Speiseprodukte wie Bananen, Stangensellerie und Zucchini zu Stücken zurecht, die etwas kürzer als der Einfüllzylinder sind. Flachen Sie beide Enden ab. (Benutzen Sie zur Orientierung ein Lineal oder die Stopfereinheit, wobei Sie den Stopfer bis zum oberen Anschlag herausziehen.) Füllen Sie den Einfüllzylinder mit den einzelnen Stücken, die senkrecht eingeführt werden. Geben Sie so viele Stücke in den Zylinder, dass dieser gut gefüllt ist und die einzelnen Stücke beim Schneiden nicht zur Seite kippen können.

Kleine Produktmengen

Verwenden Sie den kleinen Einfüllzylinder und den kleinen Stopfer. Nehmen Sie den kleinen Stopfer aus der Stopfereinheit heraus. Schieben Sie die Stopfereinheit über den Einfüllzylinder und drücken Sie die Hülle zum Verriegeln nach unten. Schneiden Sie die Speiseprodukte zu Längen zurecht, die etwas kürzer als der Einfüllzylinder sind. Wenn Sie eine oder zwei lange, dünne Gemüsesorten wie Karotten in Scheiben schneiden, drücken Sie sie nach links. Wenn Sie Gemüsesorten schneiden, die an einem Ende breiter und am anderen Ende dünner sind, z. B. Karotten, Stangensellerie oder Frühlingszwiebeln, halbieren Sie sie und stecken Sie sie paarweise – wobei bei einem Stück das breite, beim anderen das dünne Ende nach oben zeigt – in den Füllzylinder.

Der Länge nach geschnittene grüne Bohnen

Schneiden Sie die frischen grünen Bohnen auf eine Breite zu, die in den Einfüllzylinder passt. Blanchieren Sie sie 60 Sekunden lang in siedendem Salzwasser. Schütten Sie sie sofort in kaltes Wasser, um den Kochprozess zu beenden. Wenn sie sich kalt anfühlen, lassen Sie sie abtropfen und trocknen Sie sie. Stapeln Sie sie waagerecht bis auf eine Höhe von ca. 2,5 cm von oben im Füllzylinder. Verwenden Sie die Schneidscheibe. Der kleine Stopfer muss verriegelt sein. Üben Sie leichten Druck auf den Stopfer aus und drücken Sie den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, Ⓣ), bis alle Bohnen in Scheiben geschnitten sind. Verwenden Sie das gleiche Verfahren zum Anfertigen langer, waagerechter Scheiben von rohem Zucchini oder rohen Karotten.

Julienne-Streifen

Zerkleinern Sie das Speiseprodukt zweimal. Geben Sie großes Obst oder Gemüse – Kartoffeln, Steckrüben, Zucchini, Äpfel – waagerecht in den Einfüllzylinder. Üben Sie leichten Druck auf den Stopfer aus und drücken Sie den Schalter OFF-PULSE/AUS-IMPULS (◯, Ⓣ), bis das Produkt in Scheiben geschnitten ist. Auf diese Weise entstehen lange Scheiben. Nehmen Sie die Scheiben aus der Arbeitsschüssel heraus und legen Sie sie wieder zusammen. Setzen Sie sie wieder in den Einfüllzylinder ein, sodass sie eng aneinander anliegen. Schneiden Sie sie noch einmal, um lange Julienne-Streifen zu erzeugen.

SCHNEIDEN VON FLEISCH UND GEFLÜGEL

Gekochtes Fleisch und Geflügel

Das Speiseprodukt muss sehr kalt sein. Verwenden Sie nach Möglichkeit Stücke, die gerade groß genug sind, um in den Einfüllzylinder zu passen. Um Schinken, Aufschnitt oder Frühstücksfleisch zu Julienne-Streifen zu schneiden, stapeln Sie mehrere Scheiben aufeinander. Rollen Sie diese dann auf oder falten Sie sie zweimal und stellen Sie sie aufrecht in den Einfüllzylinder. Stopfen Sie so viele Rollen wie möglich nebeneinander in den Zylinder. Diese Methode funktioniert mit vier- oder rechteckigen Stücken besser als mit runden.

Ungekochtes Fleisch und Geflügel

Schneiden Sie das Speiseprodukt in Stücke, die in den Einfüllzylinder passen. Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen passt normalerweise, wenn sie quer in zwei Hälften zerteilt wird. Wickeln Sie die Stücke in Zellophanfolie und geben Sie sie in den Gefrierschrank. Sie können in den Zerkleinerer gegeben werden, sobald sie den „Messertest" bestehen, d. h. sie können mit der Spitze eines scharfen Messers leicht durchstochen werden, obwohl sie halb gefroren sind und sich hart anfühlen. Stellen Sie sie aufrecht und mit der zu schneidenden Seite nach unten in den Einfüllzylinder und schneiden Sie sie bei leichtem Druck gegen den Stopfer gegen die Maserung. Sie können auch so viele Stücke,

wie in den Einfüllzylinder passen, in diesen legen und sie unter Ausübung eines festen Drucks mit der Maserung schneiden.

SCHNEIDEN VON FLEISCH UND GEFLÜGEL

Gekochtes Fleisch und Geflügel

Das Speiseprodukt muss sehr kalt sein. Verwenden Sie nach Möglichkeit Stücke, die gerade groß genug sind, um in den Einfüllzylinder zu passen. Um Schinken, Aufschnitt oder Frühstücksfleisch zu Julienne-Streifen zu schneiden, stapeln Sie mehrere Scheiben aufeinander. Rollen Sie diese dann auf oder falten Sie sie zweimal und stellen Sie sie aufrecht in den Einfüllzylinder. Stopfen Sie so viele Rollen wie möglich nebeneinander in den Zylinder. Diese Methode funktioniert mit vier- oder rechteckigen Stücken besser als mit runden.

Ungekochtes Fleisch und Geflügel

Schneiden Sie das Speiseprodukt in Stücke, die in den Einfüllzylinder passen. Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen passt normalerweise, wenn sie quer in zwei Hälften zerteilt wird. Wickeln Sie die Stücke in Zellophanfolie und geben Sie sie in den Gefrierschrank. Sie können in den Zerkleinerer gegeben werden, sobald sie den „Messertest" bestehen, d. h. sie können mit der Spitze eines scharfen Messers leicht durchstochen werden, obwohl sie halb gefroren sind und sich hart anfühlen. Stellen Sie sie aufrecht und mit der zu schneidenden Seite nach unten in den Einfüllzylinder und schneiden Sie sie bei leichtem Druck gegen den Stopfer gegen die Maserung. Sie können auch so viele Stücke, wie in den Einfüllzylinder passen, in diesen legen und sie unter Ausübung eines festen Drucks mit der Maserung schneiden.

Frankfurter Würstchen, Salami und andere Würste

Weiche Wurstsorten sollten gefroren werden, bis sie sich hart anfühlen, sich aber mit der Spitze eines scharfen Messers leicht durchstoßen lassen. Harte Wurst muss nicht gefroren werden. Wenn die Wurst dünn genug für den kleinen Einfüllzylinder ist, verwenden Sie diesen. Andernfalls schneiden Sie die Wurst in Stücke, die groß genug sind, um den Einfüllzylinder ganz auszufüllen. Stellen Sie die Stücke senkrecht in den Zylinder und stopfen Sie so viele Stücke hinein, dass sie nicht zur Seite kippen können.

SCHNEIDEN VON KÄSE

Feste Käsesorten wie Schweizer Käse und Cheddar

Schneiden Sie den Käse in Stücke, die in den Einfüllzylinder passen. Geben Sie sie in den Gefrierschrank, bis sie halb gefroren sind – sie sollten sich hart anfühlen, sich aber mit der Spitze eines scharfen Messers leicht durchstoßen lassen. Stellen Sie die Stücke aufrecht in den Einfüllzylinder und üben Sie leichten Druck auf den Stopfer aus.

WICHTIG: Versuchen Sie auf keinen Fall, Weichkäse zu schneiden. Schneiden Sie nur Hartkäse wie Parmesan. Verwenden Sie keine Speisenblöcke, die größer sind als 89 x 19 x 101 mm. Verwenden Sie zum Schneiden immer nur gut gekühlten Käse. Es wird empfohlen, Käse mindestens 1 Stunde vor dem Schneiden in den Kühlschrank zu geben. Dieses Gerät ist nicht zum Schneiden von Mozzarella geeignet. Ein entsprechender Versuch kann Schäden am Gerät verursachen.

RASPELN

Waschen und schälen Sie alle Lebensmittel nach Bedarf, um sie auf die Zerkleinerung vorzubereiten. Entfernen Sie alle Obst- und Gemüsekerne. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen in den jeweiligen Einfüllstutzen passen.

Wählen Sie aus, welchen Einfüllzylinder Sie verwenden möchten. Bei einem waagerechten Zuführen von Karotten entsteht ein langes, geraspeltes Produkt, und bei Verwendung des kleineren Stutzens mit senkrecht eingeführten Karotten ein kurzes, geraspeltes Produkt.

Versuchen Sie auf keinen Fall, Weichkäse zu raspeln. Raspeln Sie nur Hartkäse wie Parmesan. Verwenden Sie keine Speisenblöcke, die größer sind als 89 x 19 x 101 mm. Verwenden Sie zum Raspeln immer nur gut gekühlten Käse. Es wird empfohlen, Käse mindestens 1 Stunde vor dem Schneiden in den Kühlschrank zu geben. Dieses Gerät ist nicht zum Raspeln von Mozzarella geeignet. Ein entsprechender Versuch kann Schäden am Gerät verursachen.

Zum Raspeln von Käse wird empfohlen, einen leichten Impulsdruck mit dem Stopfer auszuüben und abwechselnd zu drücken und nicht zu drücken, bis der Käseblock ganz geraspelt ist. Beim Raspeln von Käse wird der Zerkleinerermotor stärker belastet als für andere Aufgaben und er kann sich überhitzen, wenn dauerhaft zu viel Druck ausgeübt wird.

Sie können im Normalfall davon ausgehen, in fünf Minuten etwa 4,5 kg Käse zu raspeln. Es wird empfohlen, die Speisenvorbereitung so zu planen, dass auf fünf Minuten Raspeln fünf Minuten für die Vorbereitung von Lebensmitteln folgen, während denen die Maschine ruht.

Wenn die geraspelte Speise die Schüssel fast völlig füllt, muss diese geleert werden.

PROBLEMBESEITIGUNG

In diesem Abschnitt sind potenzielle Probleme und geeignete Abhilfemaßnahmen beschrieben. Lassen Sie sich bei Problemen, die unter Anwendung der unten aufgeführten Richtlinien nicht gelöst werden können, von einem örtlichen Fachhändler weiterhelfen. Eine Liste autorisierter Kundendienstniederlas sungen liegt jedem Waring-Zerkleinerer bei.

Gerät startet bei korrektem Zusammenbau nicht

- Ziehen Sie den Stecker ab und schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an.
- Drücken Sie den Schalter ON/EIN (|) in die EIN-Stellung.
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel richtig auf dem Motorsockel ruht, dass der Schüssel- oder Stutzendeckel richtig aufgesetzt wurde und dass die Sicherheitsverriegelungslasche auf dem Deckel richtig in den Sicherheitsverriegelungsschalter eingerückt wurde.

Gerät schaltet sich während der Zerkleinerung aus

- Das Gerät hat sich möglicherweise überhitzt. Lesen Sie den Abschnitt zum Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes (Seite 30).
- Schalten Sie das Gerät aus (◯) aus und ziehen Sie den Netzstecker ab.
- Entfernen Sie das Schüsselzubehör.
- Entfernen Sie die in Bearbeitung befindliche Speise aus der Schüssel.
- Lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang abkühlen.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und lassen Sie es zunächst mit einer leeren Schüssel laufen, bevor Sie ein Speiseprodukt einfüllen und es nochmals versuchen.

Gerät läuft nicht zu höchster Drehzahl hoch

- Die Schüssel ist überladen. Entfernen Sie die in Bearbeitung befindliche Speise und füllen Sie die Schüssel mit kleineren Mengen.

Gerät funktioniert nach Durchführung der obigen Schritte immer noch nicht

- Stellen Sie sicher, dass an der Steckdose Strom anliegt.
- Stellen Sie sicher, dass kein Schutzschalter ausgelöst wurde.
- Stellen Sie bei einem mit Sicherungen geschützten Schaltkreis sicher, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist.
- Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Fachhändler.

Am Gerät treten Funken oder Rauch auf

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel ab und wenden Sie sich an eine vom Werk autorisierte Kundendienstniederlassung.

Zerkleinerer erzeugt Schleifgeräusche

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie das Netzkabel ab und überprüfen Sie, ob Schüssel und Messer gegeneinander reiben.
- Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Fachhändler.

REINIGUNG

Reinigen Sie den Zerkleinerer und alle Zubehörteile vor dem erstmaligen und nach jedem weiteren Gebrauch. Reinigen Sie keine Teile des Zerkleinerers mit aggressiven, scheuernden Reinigungsmitteln. Waschen Sie die Motorwelle mit einer kleinen Bürste ab.

Waschen, spülen, sterilisieren und trocknen Sie die Schüssel, die Deckel, den kleinen Stopfer, den großen Stopfer, die Zubehörscheiben und das S-Messer vor dem erstmaligen und nach jedem weiteren Gebrauch, außer wenn sie sofort wieder verwendet werden sollen. Alle diese Teile sind spülmaschinenfest und können auch in der Geschirrspülmaschine anstatt von Hand im Spülbecken gereinigt und abgespült werden.

Waschen und spülen Sie die oben genannten Teile nach jedem Gebrauch.

Speisereste können vor dem Waschen mit einer steifborstigen Bürste aus den Fugen und Spalten der Scheiben und Messer entfernt werden. Die Messer sind sehr scharf und mit Vorsicht zu behandeln.

Zum Reinigen von Hand werden Waschlösungen auf der Basis nicht schäumender Reinigungsmittel und Sterilisierungslösungen auf Chlorbasis mit einer Chlormindestkonzentration von 100 ppm empfohlen. Es können die folgenden Wasch-, Spül- und Sterilisierungslösungen oder gleichwertige Produkte verwendet werden:

LÖSUNG	PRODUKT	LÖSUNG IN WASSER	TEMPERATUR
Waschen	*Ajax® Sterilisations- und Reinigungspulver	7,6 ml pro 10 l	Heiß (46 °C)
Spülen	Einfaches Wasser		Warm (35 °C)
Sterilisieren	**Clorox® Bleichmittel für kommerzielle Einrichtungen	1 Esslöffel pro 3,8 l	Kalt (10-21 °C)

Reinigen und Sterilisieren des Motorsockels

Reinigen und sterilisieren Sie den Motorsockel vor dem erstmaligen und nach jedem weiteren Gebrauch. Ziehen Sie das Netzkabel ab und wischen Sie die Außenflächen des Motorsockels mit zuvor mit einem löslichen Reinigungsmittel angefeuchteten Tüchern oder Schwämmen ab. Wischen Sie den Sockel dann mit Spülwasser ab. Stellen Sie durch Auswringen überschüssiger Flüssigkeit aus Tüchern oder Schwämmen vor deren Gebrauch sicher, dass keine Flüssigkeit in den Motorsockel eindringen kann.

DEN MOTORSOCKEL NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN.

Lassen Sie das Gerät vor der Wiederverwendung an der Luft trocknen.

Reinigen Sie keine Teile des kommerziellen Zerkleinerers mit aggressiven, scheuernden Reinigungsmitteln.

*Ajax® ist eine eingetragene Marke der Colgate-Palmolive Company.

**Clorox® ist eine eingetragene Marke der Clorox Company.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'USO SICURO DEL PRODOTTO

Nell'usare gli elettrodomestici è necessario sempre osservare precauzioni di sicurezza fondamentali, incluse le seguenti:

1. **Leggere attentamente tutte le istruzioni.**
2. Maneggiare con estrema attenzione le lame, poiché sono affilate.
3. Il robot da cucina Waring® è un elettrodomestico, e come tale va usato prestando la massima attenzione. Il suo funzionamento non richiede particolare addestramento, tuttavia il robot deve essere usato soltanto da persone responsabili e prudenti, non da bambini o da adulti con particolari invalidità, né nelle loro vicinanze.
4. Per evitare lesioni, non inserire sulla base il coltello a elica o il disco senza aver prima installato la ciotola.
5. Per evitare il rischio di gravi lesioni o di danni al robot da cucina, quando è in funzione tenere le mani, le spatole ed eventuali altri utensili lontano dalle lame o dai dischi in movimento. Si può usare un raschietto di plastica, ma soltanto quando il robot da cucina è fermo.
6. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base in acqua o altri liquidi.
7. Staccare sempre la spina dalla presa elettrica quando il robot non è in uso, prima di inserire o togliere i vari componenti, prima di togliere gli alimenti dalla ciotola e prima della pulizia. Per staccare la spina, afferrarla ed estrarla dalla presa elettrica. Non tirare mai il cavo.
8. Evitare di toccare la parti in movimento. Non aggiungere mai alimenti con le mani mentre il robot sta affettando o grattugiando. Usare sempre l'apposito pigiatore.
9. Prima di togliere il coperchio, accertarsi che il motore sia completamente fermo.
10. Non utilizzare il robot se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se è stato fatto cadere o se è stato danneggiato in qualsiasi altro modo. Restituire il robot al centro di assistenza Waring più vicino per farlo esaminare, riparare o registrare.
11. L'uso di accessori non consigliati o venduti da Waring può causare un incendio, scosse elettriche o lesioni.
12. Non usare all'esterno.
13. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del ripiano, e non appoggiarlo su superfici calde.
14. Non tentare di escludere il meccanismo di bloccaggio di sicurezza del coperchio.
15. Prima di far funzionare il robot, accertarsi che il coperchio sia bloccato in posizione.
16. Se il robot non dovesse funzionare come previsto, gettare via il cibo che in quel momento si trovava nella ciotola.
17. Il robot non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o senza esperienza e conoscenza del prodotto, se non dopo aver ricevuto addestramento e supervisione adeguati da una persona responsabile della loro sicurezza.
18. Sorvegliare attentamente i bambini per accertarsi che non giochino con il robot da cucina.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

GARANZIA

Per i prodotti Waring® venduti al di fuori di Stati Uniti e Canada, la garanzia è responsabilità dell'importatore o distributore locali. Questa garanzia potrebbe variare a seconda delle norme locali.

AVVERTENZA – Tutte le garanzie espresse o implicite relative a questo prodotto non sono valide se l'elettrodomestico viene alimentato con corrente continua (c.c.).

ISTRUZIONI IMPORTANTI SUI COLLEGAMENTI ELETTRICI (PER IL SOLO REGNO UNITO)

Collegamenti elettrici

Il cavo di alimentazione di questo robot da cucina include una spina di tipo BS da 13 A incorporata (fusa). Nel caso si rendesse necessario rimuovere la spina fusa e sostituirla con una spina di tipo BS da 13 A ricollegabile, il collegamento va fatto come indicato di seguito:
(N.B. - Gettare la vecchia spina nel rispetto delle norme in vigore)

Classe I (1)

I fili elettrici osservano la seguente codifica cromatica:

VERDE E GIALLO = CAVO DI TERRA

AZZURRO = NEUTRO

MARRONE = SOTTO TENSIONE

Dato che i colori dei fili potrebbero non corrispondere ai contrassegni colorati che identificato i terminali della spina, procedere come segue:

- Il filo di colore verde e giallo deve essere collegato al terminale della spina contrassegnato dalla lettera E o dal simbolo ⏚ o colorato in verde e giallo, o verde e giallo.
- Il filo di colore azzurro deve essere collegato al terminale contrassegnato dalla lettera N o di colore nero.
- Il filo di colore marrone deve essere collegato al terminale contrassegnato dalla lettera L o di colore rosso.

Con questo elettrodomestico, se si usa una spina da 13 A, si deve avere un fusibile da 13 A. Se invece si usa una spina di qualsiasi altro tipo, si deve avere un fusibile da 10 A, installato nella spina o nel pannello di distribuzione.

⚠ **Avvertenza!**

Una spina tagliata e inserita in una presa da 13 A costituisce un grave pericolo per la sicurezza (rischio di scossa elettrica). Assicurarsi che una volta tagliata, la spina venga smaltita nel rispetto delle norme in vigore.

INDICE

COMPONENTI DEL ROBOT DA CUCINA

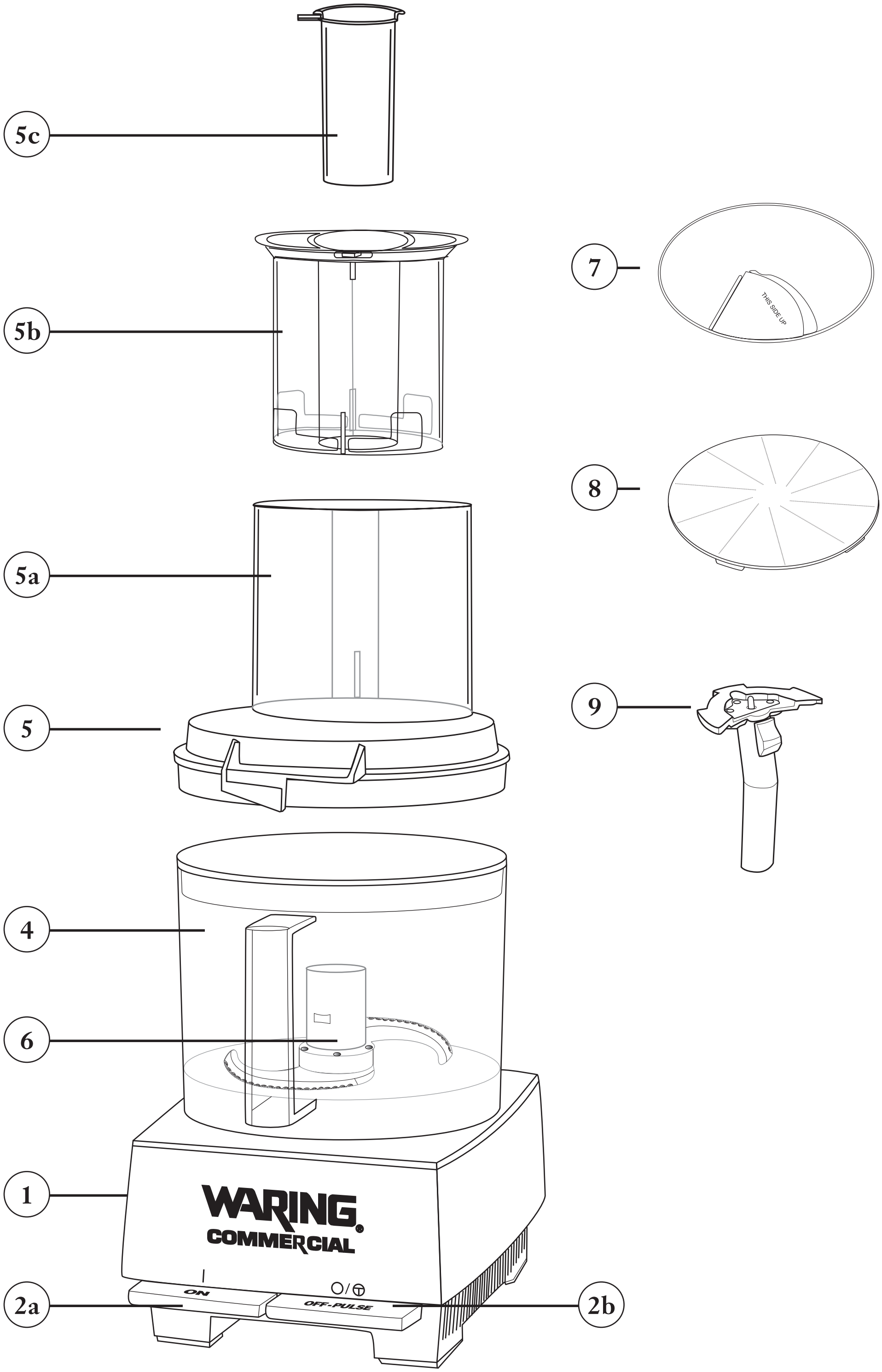
Il robot da cucina WFP14E/K Waring comprende le parti e gli accessori standard seguenti (vedere il diagramma alla pagina seguente).

1. Base motore con alberino verticale per impieghi pesanti
2. Due leve di comando
   a. ON (I) – ACCENSIONE
   b. OFF-PULSE (O, ⦶) - SPEGNIMENTO-IMPULSI
3. Meccanismo di bloccaggio di sicurezza (non illustrato)
   Impedisce al robot di avviarsi se il coperchio non è in posizione
4. Ciotola trasparente della capacità di 3,3 litri
5. Coperchio trasparente per la ciotola
   a. Bocchetta ovale grande per l'uso ottimale della superficie di taglio
   b. Pigiatore grande con opzioni di immissione a piena capacità o a capacità ridotta
   c. Pigiatore piccolo usato all'interno del pigiatore grande per le verdure più piccole, il salamino piccante, ecc.

   Nota – Questa combinazione di pigiatore permette di usare l'intera bocchetta per gli alimenti più grandi, e consente l'immissione controllata degli alimenti di piccolo diametro come le carote, il sedano e il salamino piccante.

6. Coltello a elica (lama di taglio) affilato e durevole per tritare, macinare, ridurre in purè o miscelare
7. Disco per affettare da 2 mm
8. Disco per grattugiare finemente
9. Stelo staccabile per l'uso con i dischi del robot

   Tenere presente che tutti i dischi accessori del robot WFP14E/K sono dotati di un esclusivo stelo staccabile fuori asse. La configurazione di questo stelo aumenta l'efficienza di taglio e triturazione di questi accessori.


5c
5b
7
THIS SIDE UP
8
5a
5
9
4
6
1
WARING
COMMERCIAL
ON
OFF - PULSE
2a
2b

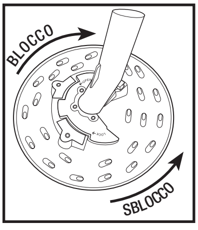
MONTAGGIO DEI COMPONENTI DELLA CIOTOLA

- Prima dell'uso iniziale, pulire e sanitizzare la base motore, quindi lavare, sciacquare e sanitizzare la ciotola, il coperchio, il pigiatore, l'inserto del pigiatore e gli altri componenti del robot.
- Collocare la base su un ripiano o un tavolo in prossimità di una presa elettrica. Posizionare il robot in modo che la parte anteriore sia rivolta verso l'esterno e si sia in grado di utilizzare agevolmente le due leve di comando. Accertarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato dalla presa e di aver premuto la leva OFF (◯). Non collegare il cavo alla presa finché il robot da cucina non è stato completamente assemblato.
- Afferrare la ciotola trasparente con entrambe le mani, tenendo l'impugnatura rivolta verso di sé.
- Collocare la ciotola sulla base, infilandone il tubo centrale sull'alberino del motore della base e orientandone l'impugnatura leggermente a sinistra rispetto al centro (in corrispondenza delle ore 7 di un orologio).
- Premere sulla ciotola, in modo che il bordo inferiore si sovrapponga alla piattaforma circolare. Ruotare la ciotola in senso antiorario finché smette di ruotare. Si bloccherà in posizione con le linguette sui lati della piattaforma.

Leggere le istruzioni che seguono per usare il coltello a elica (lama di taglio)

- Afferrare la lama metallica, osservando il diagramma sulla sommità del centro di plastica: esso corrisponde alla forma dell'alberino del motore.
- Appoggiare il coltello a elica sulla punta dell'alberino del motore, allineando l'interno del mozzo con l'alberino. Premere con decisione, ruotando il mozzo centrale finché il gruppo della lama non è completamente nella sua sede. Dovrebbe installarsi agevolmente. Accertarsi di averlo spinto fino in fondo, altrimenti rischia di danneggiarsi durante l'uso. Spingere solo sulla sezione centrale (la parte di plastica); non toccare mai la lama di taglio, poiché è estremamente affilata.
- Per verificare che la lama sia stata spinta bene fino in fondo ruotarla in avanti e indietro e nel contempo spingerla leggermente verso il basso. Se è stata installata correttamente e posizionata nella sua sede, la lama più in basso verrà a trovarsi appena al di sopra del fondo interno della ciotola.
- A questo punto si può versare nella ciotola gli alimenti solidi o liquidi.
- Mettere sempre per primi gli alimenti solidi, e poi aggiungere quelli liquidi.

Leggere le istruzioni che seguono per usare i dischi accessori



- Non introdurre alimenti nella ciotola prima di aver infilato il disco accessorio sull'alberino.
- Selezionare il disco opportuno: quello per grattugiare o quello per affettare.
- Tenere il disco con il lato di taglio rivolto verso di sé. Prestare attenzione a non graffiarsi le mani contro i bordi taglienti. Osservare che il fondo del disco è dotato di una rientranza di plastica per lo stelo staccabile. Tenendo lo stelo con il pollice appoggiato sul meccanismo di rilascio, infilare la linguetta centrale e la linguetta più a destra nelle due fessure aperte sul fondo del disco; quindi ruotare in senso orario. Vedere il diagramma.
- Una volta installato lo stelo sul disco appropriato, guidare con attenzione il mozzo centrale del disco sull'alberino metallico in modo da allineare gli elementi piatti dell'alberino con lo stelo del disco. Collocare il disco sulla sommità dell'alberino e ruotarlo finché non si abbassa e scatta nella sua sede. Accertarsi di averlo spinto fino in fondo. Spingere soltanto sul bordo esterno, senza toccare mai le lame di taglio. Dovrebbe cadere facilmente nella sua sede; in caso contrario ruotarlo leggermente avanti e indietro finché non scivola giù.

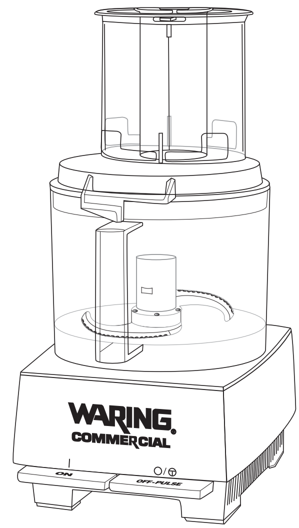
(segue)

(seguito)

Nota – Introdurre gli alimenti nella ciotola soltanto dopo avere collocato il disco accessorio sull'alberino.

- Mettere il coperchio sulla ciotola, con la bocchetta sulla destra, leggermente verso la parte anteriore del robot. Le linguette di bloccaggio del coperchio devono trovarsi sulla sinistra delle corrispondenti linguette di bloccaggio sul bordo anteriore della ciotola.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo. Quando il coperchio è fissato in posizione, la linguetta sul bordo posteriore del coperchio si bloccherà con il meccanismo di bloccaggio di sicurezza.

NOTA – Perché il robot da cucina possa essere messo in funzione, il coperchio deve essere stato installato correttamente, con la linguetta posteriore bloccata. Questa è un'importante funzione di sicurezza.



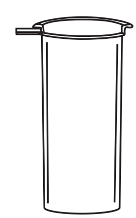
NON TENTARE MAI DI AVVIARE IL ROBOT DA CUCINA SE IL COPERCHIO NON È STATO FISSATO IN POSIZIONE

Due pigiatori per la bocchetta

Afferrare i due pigiatori: quello più grande serve per le verdure più grandi, mentre quello più piccolo si infila all'interno di quello più grande e può essere usato per le verdure più piccole, per guidare le verdure lunghe e sottili per un taglio più preciso, o per affettare il salamino piccante.

Pigiatore più grande

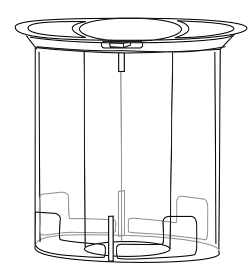
Introdurre il pigiatore più piccolo nell'apertura del pigiatore più grande. Una volta inserito completamente, ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo in posizione. Ora si può inserire nella bocchetta il pigiatore più grande. Sulla parte posteriore del pigiatore più grande c'è un inserto a T. Allinearlo con il corrispondente foro a T posto sulla sommità della torre di bloccaggio. Spingere delicatamente il pigiatore nella bocchetta. L'inserto attiverà il meccanismo di bloccaggio e il robot da cucina è pronto all'uso.



NOTA – Perché il robot da cucina possa essere messo in funzione, il pigiatore deve essere stato installato correttamente, con la linguetta bloccata. Questa è un'importante funzione di sicurezza.

Pigiatore piccolo

Per usare il pigiatore piccolo, ruotarlo in senso orario per disinnestare la funzione di bloccaggio. Ora si può sollevare il pigiatore ed estrarlo da quello più grande. Quando si usa il pigiatore piccolo, quello più grande si trasforma in bocchetta per quello più piccolo.



SMONTAGGIO DEI COMPONENTI DELLA CIOTOLA

PRIMA DI SMONTARE I COMPONENTI, STACCARE SEMPRE DALLA PRESA DI CORRENTE LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

- Ruotare in senso orario il coperchio della ciotola fino a disinnestare la linguetta di bloccaggio di sicurezza e a liberare le linguette dalla scanalatura della torre. In questa posizione è possibile togliere il coperchio.
- Estrarre dalla bocchetta il pigiatore più grande, quindi estrarre il pigiatore più piccolo da quello più grande.

Smontaggio quando si rimuove il coltello a elica

- Rimuovere la ciotola dall'unità ruotandola in senso orario (verso destra) per liberare dalla ciotola le linguette poste sul fondo della piattaforma della ciotola stessa. Quando l'impugnatura della ciotola si trova sulla sinistra (posizione delle ore 7), sollevare delicatamente la ciotola ed estrarla.

Si consiglia di rimuovere la ciotola dalla base motore prima di rimuovere il coltello a elica.

- Per togliere il coltello a elica, premere leggermente sulla sommità del mozzo centrale del coltello staccando nel contempo la ciotola dalla base motore. In questo modo si impedirà ad eventuali particelle di cibo di riversarsi nel tubo centrale della ciotola e di conseguenza sulla base motore o sulla superficie di lavoro. Quindi estrarre il coltello a elica dalla ciotola. Maneggiare il coltello con molta attenzione, poiché le lame sono estremamente affilate.

Smontaggio quando si rimuove un disco accessorio

- Non rimuovere la ciotola finché non è stato rimosso il disco accessorio.
- Per rimuovere un disco, collocare le dita sul bordo esterno dei due lati opposti del disco, e sollevare. Il disco dovrebbe estrarsi senza impedimenti. Per rimuovere lo stelo staccabile, afferrare il disco con una mano, con lo stelo rivolto in direzione opposta alla mano. Prestare attenzione a non graffiarsi la mano sui bordi taglienti del disco. Premere la linguetta di sbloccaggio con il pollice e ruotare in senso antiorario.
- Rimuovere la ciotola dall'unità ruotandola in senso orario per liberare le linguette poste sul fondo della piattaforma della ciotola stessa. Quando l'impugnatura della ciotola si trova sulla sinistra (posizione delle ore 7), sollevare delicatamente la ciotola ed estrarla.

USO DEI COMANDI

- Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica da 230 V (50 Hz).
- Sulla parte anteriore della base del robot da cucina ci sono due leve di comando, facilmente accessibili in caso di emergenza.

Le due leve di comando sono: ON (ACCENSIONE) (I)
OFF-PULSE (SPEGNIMENTO-IMPULSI) (O, ⊕)

Funzionamento delle leve: ON (I): premere la leva per avviare il motore
OFF-PULSE (O, ⊕): per spegnere il motore, premere la leva e rilasciarla
Per far funzionare il motore ad intermittenza, premere la leva OFF-PULSE (O, ⊕), quindi rilasciarla. Il motore rimane in funzione finché si mantiene premuta la leva; quando la si rilascia, il motore si arresta.

MODALITÀ D'USO DEL ROBOT DA CUCINA

Uso continuo

Per l'uso continuo, premere la leva ON (I) posta sulla sinistra.

Uso a intermittenza

Usare questa modalità con il coltello a elica inserito nella ciotola.

- Per un avviamento ed un successivo arresto rapido del coltello, usare la leva OFF-PULSE (O, ⊕) posta sulla destra. Il motore rimane in funzione finché si mantiene premuta la leva; quando la si rilascia, il motore si arresta.
- L'operatore controlla la durata di ciascun impulso in base alla durata della pressione sulla leva, e la frequenza degli impulsi in base alla frequenza di pressione della leva. L'intervallo tra un impulso e l'altro deve essere sufficientemente lungo da consentire agli alimenti che si trovano nella ciotola di depositarsi sul fondo.
- L'uso a intermittenza consente di tritare, sminuzzare e miscelare con estrema precisione, ottenendo la consistenza desiderata, dalla più grossolana a quella più fine.
- Questa opzione si rivela utile anche quando si devono triturare alimenti duri. Premere più volte la leva OFF-PULSE (O, ⊕) per spezzettare gli alimenti in pezzi più piccoli, poi, una volta ridotti a pezzetti, premere la leva (I) per far funzionare continuatamente il motore e completare l'operazione desiderata.
- Per l'uso a intermittenza del robot, usare sempre la leva OFF-PULSE (O, ⊕). Non spostare la ciotola (o la bocchetta) o togliere il coperchio per controllare il funzionamento a impulsi, in quanto è meno efficiente e potrebbe danneggiare il robot da cucina.

Spegnimento

Spegnere sempre il robot mediante la leva OFF-PULSE (O, ⊕) e attendere finché il coltello o il disco non si arrestano completamente prima di rimuovere il coperchio. Il motore si ferma nel giro di qualche secondo dalla pressione della leva.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Preparare tutti gli alimenti da introdurre nel robot da cucina lavandoli e pelandoli come necessario. Togliere i noccioli, gli ossi e i semi di grandi dimensioni.
- Tagliare le verdure, la carne e i formaggi in pezzi della misura idonea al pigiatore che si intende utilizzare insieme ai dischi accessori, o della misura idonea per l'operazione da eseguire.
- Preparazione per il successivo taglio a fette: le verdure lunghe e cilindriche come le carote, i cetrioli e il sedano devono essere tagliate piatte ad entrambe le estremità, in modo da ottenere fette tutte uguali.

SELEZIONE DAL PIGIATORE

Uso del coltello a elica

Per far funzionare il robot da cucina, il pigiatore grande deve essere inserito, e può essere rimosso per versare altri alimenti nella ciotola.

Quando si usa il coltello a elica e si triturano alimenti sul fondo della ciotola, il pigiatore più piccolo non è necessario. Si può tuttavia usare la bocchetta per aggiungere ingredienti mentre il robot è in funzione. Si consiglia di lasciare in posizione i pigiatori per evitare schizzi e aggiunte involontarie di prodotti nella ciotola.

Pigiatore piccolo

Questo pigiatore si usa solitamente quando si inseriscono verticalmente le verdure per ottenere tagli più piccoli, come ad esempio per affettare carote, sedano, salamino piccante, ecc., quando si desiderano fette piatte, tutte della stessa misura, e anche quando si desidera grattugiare o affettare in formati più corti, rispetto ai formati più lunghi che si ottengono con il pigiatore più grande.

Pigiatore grande

Si usa solitamente per inserire le verdure in senso orizzontale per ottenere tagli più lunghi, quando si desidera grattugiare o affettare in formati più lunghi. Si usa anche con grandi quantità di alimenti o con verdure grosse come le patate o le cipolle.

INTERRUTTORE DI PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Il robot da cucina WFP14E/K è dotato di un interruttore automatico di ripristino che protegge il motore dal surriscaldamento.

Se il robot da cucina smette di funzionare dopo un uso prolungato, spegnerlo e staccare la spina del cavo di alimentazione. Svuotare la ciotola e attendere circa 5 minuti perché il motore si raffreddi.

Reinserire la spina nella presa elettrica e riprendere l'operazione interrotta.

Se dopo questo accorgimento il robot da cucina non funziona come previsto, interromperne l'uso e rivolgersi al distributore di zona.

TABELLA DELLE CAPACITÀ MASSIME

Non superare le capacità indicate nella tabella che segue.

ALIMENTI	CAPACITÀ
Frutta e verdura sminuzzata o in purè	475 g
Carne, pollame, pesce o frutti di mare sminuzzati o in purè	1 kg
Frutta, formaggi o verdure affettati	1,5 kg

ISTRUZIONI PER L'USO DEL COLTELLO A ELICA NELLA CIOTOLA

1. Tagliare gli alimenti in pezzi da 2,5 cm.
2. Inserire nella ciotola il coltello metallico a elica e gli alimenti in pezzi. Fissare il coperchio e il pigiatore; premere per bloccare in posizione. Premere e rilasciare due o tre volte la leva OFF-PULSE (○, ⊕). Quando il coltello si ferma, lasciare che i pezzi ricadano sul fondo della ciotola prima di premere nuovamente la leva.
3. Azionando il robot a intermittenza si riesce a sminuzzare uniformemente gli alimenti senza il rischio di ridurli in poltiglia. Controllare frequentemente il grado di tritatura guardando attraverso il coperchio della ciotola. Se si desidera triturare ancora più finemente, premere e rilasciare la leva OFF-PULSE (○, ⊕) fino ad ottenere la consistenza desiderata. Per evitare di ridurre in poltiglia le cipolle e gli altri cibi con un elevato contenuto d'acqua, esaminarli attraverso la ciotola dopo ogni attivazione della leva.

- Per ottenere risultati ottimali, accertarsi che tutti i pezzi introdotti nella ciotola abbiano all'incirca le stesse dimensioni.

⚠ Non introdurre nella ciotola quantità superiori a quelle consigliate.

A OPERAZIONE COMPLETATA

1. Spegnere il robot da cucina e attendere che il coltello smetta di ruotare prima di togliere il coperchio e il pigiatore.
2. Se il coltello blocca la ciotola quando il motore si arresta, spostare rapidamente l'impugnatura della ciotola in avanti e all'indietro, prima in senso orario e poi antiorario.
3. Per evitare che il coltello fuoriesca dalla ciotola e cada sulla mano, rimuoverlo prima di inclinare la ciotola, e con una spatola asportare eventuali residui di alimenti dal coltello. Oppure tenere fermo il coltello con un dito o con una spatola mentre si versa il contenuto. Le mani devono essere pulite e asciutte.

SMINUZZATURA DI ALIMENTI DURI

Per sminuzzare alimenti duri come l'aglio, rimuovere il pigiatore piccolo, premere la leva ON (|) e far cadere l'alimento attraverso la bocchetta piccola mentre il robot è in funzione. Con questo metodo si possono sminuzzare l'aglio, lo scalogno e le cipolle. Alimenti più grandi come la carne e i formaggi duri devono essere tagliati a cubetti da 2,5 cm per poter essere sminuzzati uniformemente. Premere la leva PULSE (⊤) per 3 volte, tenendola premuta per 1-2 secondi per volta. Quindi premere la leva ON (|) e azionare per un massimo di 30 secondi per ottenere la consistenza desiderata.

⚠ Non tentare mai di sminuzzare formaggio troppo duro da tagliare con il coltello, poiché si potrebbe danneggiare il coltello a elica o il robot da cucina.

COME AFFETTARE

Frutti e verdure di forma rotonda

Prima di introdurre cipolle, mele e altra frutta e verdura di forma rotonda e di grandi dimensioni, rifilarle con un coltello. Tagliare il fondo in modo che sia piatto e che il frutto (o la verdura) possa appoggiarsi stabilmente sul disco. Introdurre l'alimento nella bocchetta, con il lato piatto rivolto verso il basso. Posizionarlo quanto più possibile verso sinistra, per impedire che si inclini mentre viene affettato. Utilizzare frutta non eccessivamente matura e togliere sempre l'osso, il nocciolo e i semi più grossi. Non è necessario togliere i semi degli agrumi. La buccia può essere tolta o meno, a seconda delle preferenze.

Fanno eccezione i peperoni interi

Togliere lo stelo e tagliare l'estremità dello stelo in modo che risulti piatta. Togliere il torsolo e rimuovere i semi. Non tagliare l'estremità opposta allo stelo, per mantenere rigida la struttura del peperone. In questo modo si ottengono fette rotonde, tutte dello stesso spessore.

Frutti grandi come ananas e meloni

Tagliarli in due ed estrarre i semi o il centro. Se necessario tagliare le metà in pezzi più piccoli per poterli infilare nella bocchetta. Ricordarsi di tagliare le estremità in modo che risultino piatte.

Cavoli verza e insalata 'iceberg'

Appoggiare la verza o il cespo d'insalata sul lato, rimuovendone il fondo e la sommità, lasciando una sezione centrale profonda circa 7,5 cm. Togliere il torsolo e tagliare la sezione centrale a spicchi da infilare nella bocchetta. Togliere il torsolo dal pezzo che corrisponde al fondo della verza o del cespo d'insalata e tagliarlo a spicchi insieme al pezzo che corrisponde alla sommità; infilare gli spicchi nella bocchetta.

Se i frutti o le verdure sono troppo grossi

Provare ad inserirli dal fondo della bocchetta, poiché l'apertura è leggermente più grande in quel punto.

Riempire completamente la bocchetta per ottenere risultati ottimali

Per ottenere fette lunghe, tagliare gli alimenti alla stessa lunghezza della bocchetta e disporre i pezzi in senso orizzontale. Per ottenere fette piccole e rotonde di carote, zucchini e altre verdure lunghe, tagliarle in pezzi dell'altezza della bocchetta e disporli verticalmente avendo cura di riempire completamente la bocchetta. Gli alimenti devono riempire bene la bocchetta, ma non essere eccessivamente stipati da impedire al pigiatore di muoversi. Per affettare, usare sempre il pigiatore. **Non usare mai le dita o una spatola per spingere gli alimenti nella bocchetta.**

Non premere eccessivamente sul pigiatore. Premere delicatamente per introdurre la frutta e la verdura morbida, come ad esempio banane, funghi, fragole e pomodori, e tutti i formaggi molli. Premere un po' di più per affettare mele, sedano, agrumi e patate. Premere molto per affettare le verdure molto dure, come le carote.

Frutti e verdure piccoli e rotondi

Per affettare fragole grosse, ravanelli e funghi, con un coltello rifilare le estremità per appiattirle. Introdurre i frutti o le verdure nella bocchetta, appoggiando ciascun pezzo sull'estremità piatta. Si può riempire la bocchetta fino a 2,5 cm dalla sommità. Lo strato inferiore avrà delle fette perfette, ideali per guarnire. Se si desidera che tutte le fette siano perfette, è preferibile affettare uno strato alla volta.

Frutti e verdure lunghi

Tagliare i frutti come le banane, il sedano e gli zucchini suddividendoli in pezzi leggermente più corti della bocchetta. Rifilare entrambe le estremità per appiattirle. (Come guida, servirsi di un righello, oppure del pigiatore estratto quanto più possibile.) Riempire la bocchetta con i pezzi rifilati, disponendoli verticalmente e aggiungendo un numero di pezzi sufficiente a riempire bene la bocchetta e a impedire che si inclinino durante l'affettatura.

Quantità ridotte di alimenti

Usare la bocchetta piccola e il pigiatore piccolo. Estrarre il pigiatore piccolo dal gruppo del pigiatore. Infilare il gruppo del pigiatore sulla bocchetta e premere il manicotto verso il basso per bloccarlo in posizione. Tagliare gli alimenti in lunghezze appena inferiori alla bocchetta. Se si stanno affettando una o due verdure lunghe e sottili (come le carote), spingerle sulla sinistra. Se invece si stanno affettando verdure larghe su un lato e strette sull'altro (come carote, sedano o scalogno) tagliarle a metà e infilarle in coppia, un pezzo con il lato largo rivolto verso l'alto e l'altro pezzo con il lato stretto rivolto verso l'alto.

Fagiolini tagliati alla francese

Rifilare i fagiolini alla larghezza della bocchetta. Farli bollire in acqua salata per 60 secondi. Scolarli, poi gettarli immediatamente nell'acqua fredda per interrompere la cottura. Quando sono freddi al tatto, scolarli e asciugarli. Impilarli orizzontalmente nella bocchetta fino a 2,5 cm dalla sommità. Usare il disco per affettare. Accertarsi che il pigiatore piccolo sia bloccato in posizione. Premere leggermente sul pigiatore e poi sulla leva OFF-PULSE (○, ⊤) fino ad affettare tutti i fagiolini. Per ottenere fette orizzontali lunghe di zucchini o carote crudi, adottare la stessa procedura.

Tagli a fiammifero o julienne

Affettare due volte gli alimenti: introdurre orizzontalmente i frutti o le verdure grandi (patate, rape, zucchini, mele) nella bocchetta. Premere sul pigiatore e nel contempo premere la leva OFF-PULSE (○, ⊤) fino ad affettare tutti gli alimenti. Si otterranno fette lunghe. Estrarre le fette dalla ciotola e riassemblarle. Reinserirle nella bocchetta, riempiendola bene. Affettarle di nuovo: si otterrà così un taglio a julienne.

AFFETTARE CARNE E POLLAME

Carne e pollame cotto

La carne deve essere molto fredda. Se possibile, usare un pezzo di carne grande abbastanza da poter essere introdotto nella bocchetta. Per tagliare a julienne il prosciutto cotto, la mortadella o altri affettati, fare una pila di fette, quindi arrotolarle o piegarle in due e disporle verticalmente nella bocchetta, infilandone quanti più rotoli possibile. Si ottengono risultati migliori se invece di fette rotonde si usano pezzi di forma rettangolare.

Carne e pollame non cotti

Tagliare la carne a pezzi che si possano infilare nella bocchetta. I petti di pollo disossati e privati della pelle si possono tagliare a metà nel senso della larghezza. Avvolgere i pezzi nella pellicola trasparente e metterli nel congelatore. Prima di affettarli, verificare che si possano forare facilmente con la punta di un coltello affilato sebbene siano semi-congelati e duri al tatto. Disporli verticalmente nella bocchetta, con il lato tagliato rivolto verso il basso, e affilarli in senso contrario alla grana, premendo con decisione sul pigiatore. Oppure disporli piatti nella bocchetta, tanti quanti possibile, e affettarli nel senso della grana, premendo con decisione.

Wurstel, salame e altre salsicce

Se il prodotto è morbido, lasciarlo nel congelatore finché non si indurisce, ma è facilmente forabile con la punta di un coltello affilato. Le salsicce dure non devono essere congelate. Se la salsiccia è abbastanza piccola da poter essere inserita nella bocchetta piccola, usare quella bocchetta, altrimenti tagliarla a pezzi e riempire completamente la bocchetta grande. Introdurre verticalmente i pezzi, riempiendo bene la bocchetta, in modo da impedire che si inclinino.

AFFETTARE I FORMAGGI

Formaggi duri come emmenthal e cheddar

Tagliare a pezzi il formaggio in modo da poterlo infilare nella bocchetta. Metterlo nel congelatore finché non è semi-congelato (duro al tatto, ma facilmente forabile con la punta di un coltello affilato). Introdurre i pezzi nella bocchetta e premere delicatamente con il pigiatore.

IMPORTANTE – Non tentare mai di affettare i formaggi molli. Affettare solo formaggi duri come il parmigiano. Non introdurre nella bocchetta pezzi di formaggio più grandi di 89 mm x 19 mm x 101 mm. Il formaggio deve essere sempre ben freddo. Si consiglia di mantenere in frigorifero il formaggio per almeno un'ora prima di affettarlo. Non affettare mozzarella con questo robot da cucina, in quanto il robot potrebbe danneggiarsi.

COME GRATTUGIARE

Lavare e pelare le verdure o i frutti come necessario. Togliere noccioli, ossi e semi grandi. Accertarsi che gli alimenti possano essere introdotti attraverso la bocchetta del robot.

Selezionare quale bocchetta usare. Collocando le carote in senso orizzontale si otterranno pezzi grattugiati più lunghi, mentre usando la bocchetta più piccola e inserendole verticalmente si avranno pezzi grattugiati più piccoli.

Non tentare mai di grattugiare i formaggi molli. Grattugiare solo formaggi duri come il parmigiano. Non introdurre nella bocchetta pezzi di formaggio più grandi di 89 mm x 19 mm x 101 mm. Il formaggio deve essere sempre ben freddo. Si consiglia di mantenere in frigorifero il formaggio per almeno un'ora prima di affettarlo. Non grattugiare mozzarella con questo robot da cucina, in quanto il robot potrebbe danneggiarsi.

Per grattugiare il formaggio, si consiglia di premere leggermente a intermittenza sul formaggio con il pigiatore, alternando l'azione di spinta ad una pausa finché il formaggio non è completamente grattugiato. Grattugiare formaggio fa compiere al robot da cucina uno sforzo maggiore rispetto ad altre operazioni e può provocarne il surriscaldamento se si preme eccessivamente e continuativamente.

Di norma si riescono a grattugiare 4,5 kg di formaggio in circa cinque (5) minuti. Si consiglia di programmare la preparazione delle pietanze in modo da dedicare cinque minuti a grattugiare il formaggio, seguiti da 5 minuti di preparazione delle pietanze per consentire al motore del robot di raffreddarsi.

Quando la quantità di formaggio grattugiato giunge quasi fino alla sommità della ciotola, svuotare la ciotola.

INDIVIDUAZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La presente sezione descrive i potenziali problemi relativi all'uso del robot da cucina e le corrette soluzioni da adottare. Per i problemi che non possono essere risolti adottando gli accorgimenti riportati sotto, richiedere assistenza al distributore di zona. Con ogni robot da cucina Waring viene fornito un elenco di centri di assistenza autorizzati.

Il robot non si avvia dopo essere stato assemblato correttamente

- Estrarre dalla presa elettrica la spina del cavo di alimentazione e provare a inserirla in una presa diversa.
- Premere la leva ON (|).
- Accertarsi di aver sistemato correttamente la ciotola sulla base motore, che il coperchio della ciotola o il coperchio della bocchetta sia stato installato correttamente e che la linguetta di sicurezza posta sul coperchio sia innestata correttamente nel meccanismo di sicurezza.

Il robot si arresta improvvisamente mentre è in funzione

- Il motore potrebbe essersi surriscaldato. Vedere la sezione "Interruttore di protezione contro il surriscaldamento" a pagina 48.
- Spegnere il robot premendo OFF (○) e staccare la spina.
- Rimuovere gli accessori della ciotola.
- Svuotare la ciotola.
- Attendere 5 minuti affinché il motore si raffreddi.
- Rimettere gli accessori, e avviare il robot prima a ciotola vuota, poi aggiungendo alimenti.

Il robot non raggiunge la velocità massima

- La ciotola è sovraccarica: svuotarla e ricaricarla con una quantità più ridotta di prodotto.

Se nonostante questi accorgimenti, il robot da cucina non funziona, procedere nel modo seguente.

- Controllare la presa elettrica per accertarsi che ci sia corrente.
- Controllare che l'interruttore automatico sia chiuso.
- Se nel circuito vi sono fusibili, controllare che non siano bruciati.
- Rivolgersi al distributore di zona.

Se il robot emette scintille o fumo

- Spegnerlo, staccare la spina e chiamare il centro di assistenza autorizzato.

Se il robot emette un suono stridulo

- Spegnerlo, staccare la spina, disassemblarlo, controllare la ciotola e la lama per verificare se sfregano l'una contro l'altra.
- Se la lama sfrega contro la ciotola, rivolgersi al distributore di zona.

PULIZIA

Pulire il robot da cucina e i suoi accessori prima dell'uso iniziale e dopo ogni uso. Non usare detergenti abrasivi. Lavare l'alberino del motore con uno spazzolino.

Lavare, sciacquare, sanitizzare e asciugare la ciotola, i coperchi, il pigiatore grande e quello piccolo, i dischi accessori e il coltello a elica prima dell'uso iniziale e dopo ogni uso, a meno che non vengano riusati immediatamente. Tutti questi articoli possono essere lavati nella lavastoviglie, invece che manualmente nel lavello.

Lavare e sciacquare dopo ogni uso tutti i componenti elencati in precedenza.

Con uno spazzolino con le setole dure asportare i residui di cibo dagli interstizi dei dischi e del coltello a elica. Maneggiare con cautela i dischi e il coltello, dato che le lame sono affilate.

Per la pulizia manuale, si consigliano soluzioni detergenti che non producono schiuma e soluzioni sanitizzanti con una concentrazione minima di candeggina pari a 100 PPM. Si possono usare le seguenti soluzioni di lavaggio, risciacquo e sanitizzanti (o soluzioni equivalenti).

SOLUZIONE	PRODOTTO	DILUIZIONE IN ACQUA	TEMPERATURA
Lavaggio	Polvere detergente sanitizzante Ajax®*	circa 7 grammi per circa 10 litri	Calda: 46º C
Risciacquo	Acqua semplice		Tiepida: 35º C
Sanitizzazione	Clorox® Institutional**	un cucchiaio per circa 4 litri	Fredda: 10-21º C

Pulizia e sanitizzazione della base motore

Pulire e sanitizzare la base motore prima dell'uso iniziale e dopo ciascun uso. Staccare la spina dalla presa elettrica, quindi passare sulle superfici esterne della base motore un panno o una spugna inumiditi di detergente solubile. Poi risciacquare passandovi il panno o la spugna inumiditi con acqua. Per evitare la penetrazione di liquidi nella base motore, strizzare bene il panno o la spugna.

NON IMMERGERE MAI LA BASE MOTORE IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.
Lasciarla asciugare all'aria prima di usarla di nuovo.

Non usare detergenti abrasivi sul robot da cucina.

*Ajax® è un marchio depositato della Colgate-Palmolive Company

**Clorox® è un marchio depositato della Clorox Company

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des mesures de sécurité élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. Les lames sont très aiguisées. Manipulez-les avec précaution.
3. Comme c'est le cas avec tout appareil ménager, il vous faudra être prudent lorsque vous utilisez le Robot Culinaire de Waring®. Bien que simple d'utilisation, ce robot ne doit être utilisé que par des personnes vigilantes. Il ne devrait pas être utilisé par ou près d'enfants ou d'individus souffrant d'un certain handicap.
4. Afin de prévenir tout risque de blessure, n'installez jamais la lame ou les disques avant de vous être assuré que le bol est en place.
5. Tout contact avec la lame ou le disque alors que l'appareil est en marche pourrait provoquer des blessures graves ou bien endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique une fois que l'appareil est arrêté.
6. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de démonter ou d'assembler les pièces, avant de vider le contenu du bol et avant de nettoyer l'appareil. Saisissez le cordon d'alimentation par la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon.
8. Évitez tout contact avec les éléments en mouvement. N'introduisez jamais les doigts dans l'entonnoir. Utilisez le poussoir.
9. Attendez que le moteur soit à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
10. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil est tombé ou s'il est abîmé. Envoyez-le à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou révisé.
11. N'utilisez que les accessoires recommandés ou vendu par Waring®. Utiliser d'autres accessoires pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail ou toucher une surface chaude.
14. N'essayez pas de forcer le mécanisme de sécurité de l'appareil.
15. Vérifiez que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
16. En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil pendant l'utilisation, jetez le contenu du bol.
17. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel ou ne sachant pas l'utiliser, à moins que la personne responsable de leur sécurité leur ait donné les instructions nécessaires ou les supervise.
18. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec cet appareil.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

GARANTIE

La garantie des produits Waring® vendus à l'extérieur des État-unis et du Canada est la responsabilité de l'importateur ou du distributeur régional. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

ATTENTION : Utiliser cet appareil sur courant continu annulera la garantie.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE CÂBLAGE AU R.U.

Fiche

Le cordon de cet appareil est muni d'une fiche moulée (à fusible) de 13 ampères de type BS. Si vous avez l'intention d'installer une nouvelle fiche, respectez le code de câblage ci-dessous.

Classe I (1)

Les fils électriques à l'intérieur du cordon d'alimentation sont de trois couleurs :

VERT & JAUNE = MISE À TERRE

BLEU = NEUTRE

MARRON = SOUS TENSION

Si les fils colorés qui se trouvent à l'intérieur du cordon d'alimentation ne correspondent pas aux repères colorés qui identifient les bornes de la nouvelle fiche, procédez comme suit :

- Le fil VERT ET JAUNE doit être connecté à la borne de la fiche identifiée par la lettre E ou par un symbole de Terre ⏚ ou de couleur VERTE ou VERTE ET JAUNE.
- Le fil BLEU doit être connecté à la borne de la fiche identifiée par la lettre N ou de couleur NOIRE.
- Le fil MARRON doit être connecté à la borne de la fiche identifiée par la lettre L ou de couleur ROUGE.

Un fusible de 13 ampères est recommandé pour cet appareil dans sa configuration par défaut. Si vous utilisez une autre prise que celle d'origine, un fusible de 10 ampères devra être enfiché dans la prise ou dans le panneau de distribution.

⚠ **Avertissement!**

Une fois coupée, jetez la fiche. Celle-ci peut provoquer une électrocution. Ne la branchez jamais dans une prise de courant de 13 ampères.

TABLE DES MATIÈRES

PIÈCES

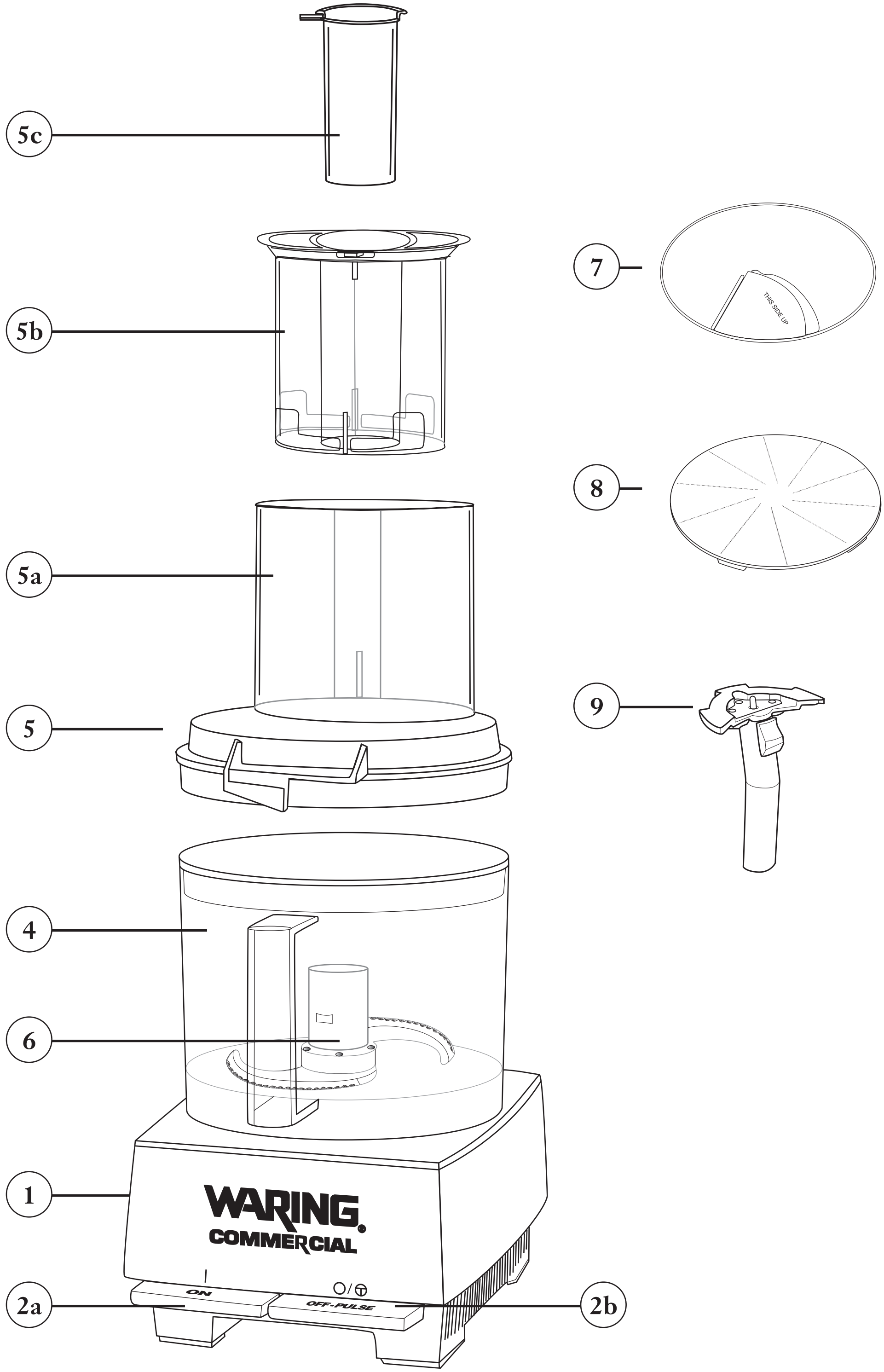
Le Robot Culinaire WFP14E/K de Waring comprend les pièces et accessoires suivants (voir le diagramme qui suit) :

1. Socle-moteur avec axe d'entraînement à usage intensif
2. Deux boutons de commande
   a. ON (MARCHE) (|)
   b. OFF-PULSE (ARRÊT-INTERMITTENCE) (○, ⊕)
3. Mécanisme de verrouillage (n'apparaît pas sur le diagramme)
   Empêche l'appareil de se mettre en marche si le couvercle n'est pas bien fermé
4. Bol transparent d'une capacité de 14 tasses (3 litres)
5. Couvercle transparent
   a. Large entonnoir ovale
   b. Gros poussoir, idéal pour les gros aliments
   c. Petit poussoir, idéal pour les petits aliments (légumes, pepperoni, etc.)

   Remarque : Le petit poussoir s'emboîte dans le gros poussoir. Ce système de poussoir 2-en-1 permet d'utiliser le Robot Culinaire avec une grande variété d'aliments.

6. Lame aiguisée et résistante pour couper, hacher, réduire en purée et mixer
7. Disque éminceur de 2 mm
8. Disque râpeur
9. Arbre amovible*

   *** Les disques du modèle WFP14E/K utilisent un arbre amovible qui accroît leur efficacité.**


5c
5b
5a
5
4
6
1
2a
2b
7
8
9
THIS SIDE UP
WARING
COMMERCIAL
ON
OFF-PULSE

ASSEMBLAGE

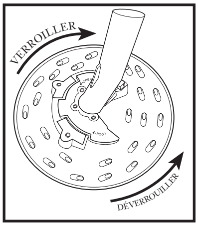
- Nettoyez et désinfectez le socle-moteur. Lavez, rincez et désinfectez le bol, le couvercle, l'entonnoir, les poussoirs et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placez l'appareil sur un plan de travail ou une table à proximité d'une prise de courant et de façon à faire face aux boutons de commande. Vérifiez que l'appareil est débranché et que le bouton de commande est en position d'arrêt (◯). Ne branchez pas l'appareil avant d'avoir terminé l'assemblage.
- Tenez le bol entre les deux mains, la poignée face à vous, et placez-le au-dessus du socle-moteur. Alignez l'axe du socle-moteur avec le cylindre qui se trouve au centre du bol. La poignée devrait se trouver à gauche.
- Enfoncez le bol sur la base, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.

Assemblage de la lame

- Prenez la lame par la partie en plastique. Notez son axe, conçu pour s'adapter à l'axe du socle-moteur.
- Alignez l'axe de la lame avec l'axe du moteur et enfoncez-la. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. Ne touchez jamais la lame, cette dernière étant très aiguisée. Prenez-la toujours par la partie en plastique.
- Vérifiez que la lame est bien engagée. Mal engagée, elle pourrait provoquer des dommages. Pour cela, enfoncez-la tout en la tournant de droite à gauche. Elle devrait s'arrêter juste avant le fond du bol.
- Si vous souhaitez utiliser l'appareil avec la lame, vous pouvez maintenant placer les ingrédients dans le bol.
- Commencez par les aliments secs, ensuite les aliments liquides.

Assemblage des disques

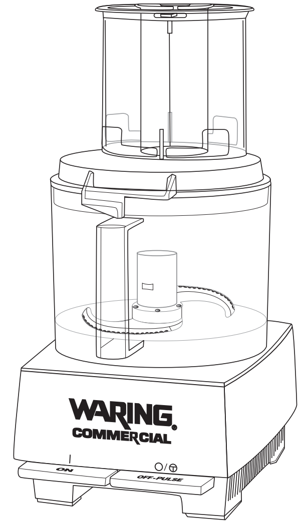
- N'introduisez aucun aliment dans le bol jusqu'à ce que le disque choisi soit en place.
- Choisissez le disque voulu. Prenez le disque dans votre main, le côté coupant vers votre paume.
- Prenez l'arbre amovible dans l'autre main. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de l'arbre,
  enfoncez-le au centre du disque et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le bloquer.



- Une fois que l'arbre est en place, alignez le pivot du disque choisi avec l'axe du socle-moteur et enfoncez le disque sur ce-dernier. Vous ne devriez pas rencontrer de résistance. En cas de difficulté, tournez le disque légèrement jusqu'à ce qu'il s'emboîte sur l'axe. Enfoncez le disque autant que possible. Poussez sur les bords du disque uniquement. Ne touchez jamais les lames ou les râpes.
- Placez le couvercle sur le bol. L'entonnoir devrait se trouver sur la droite. Les pattes de verrouillage du couvercle devraient se trouver à gauche des pattes situées sur le devant du bol.
- Tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fermer. Une fois en place, les pattes situées à l'arrière du bol engageront le mécanisme de verrouillage et vous pourrez mettre l'appareil en marche.

IMPORTANT : L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fermé. Ce mécanisme de sécurité est très important et ne devrait pas être contré.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHE ALORS QUE LE COUVERCLE N'EST PAS BIEN FERMÉ.

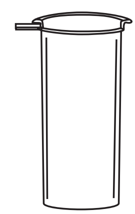


Assemblage des poussoirs

Le Robot Culinaire est doté d'un système de poussoir 2-en-1 permettant de l'utiliser avec une grande variété d'aliments. Les aliments peuvent être introduits directement dans l'entonnoir (on utilisera alors le gros poussoir pour les pousser) ou dans la goulotte au centre du gros poussoir (on utilisera alors le petit poussoir pour les pousser). Important : L'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le poussoir ne soit correctement installé.

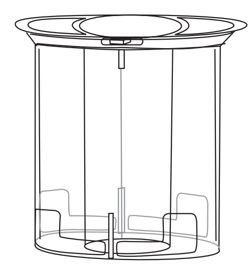
Si vous souhaitez introduire les aliments dans la goulotte au centre du gros poussoir et pousser les aliments avec le petit poussoir :

1. Introduire le gros poussoir dans l'entonnoir, en prenant soin d'aligner la protubérance en forme de T se trouvant sur le poussoir avec l'alvéole en forme de T se trouvant à l'intérieur de l'entonnoir. Cela désactivera le mécanisme de sécurité et permettra que l'appareil se mette en marche.
2. Introduire les aliments dans la goulotte au centre du gros poussoir.
3. Pousser les aliments avec le petit poussoir.



Si vous souhaitez introduire les aliments directement dans l'entonnoir et les pousser avec le gros poussoir :

1. Emboîter le petit poussoir dans le gros poussoir et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'immobiliser.
2. Introduire les aliments dans l'entonnoir.
3. Pousser les aliments à l'aide du gros poussoir.



DÉSASSEMBLAGE

DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT DE LE DÉSASSEMBLER.

- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour désengager le mécanisme de verrouillage et débloquer les pattes. Retirez le couvercle.
- Retirez le gros poussoir de l'entonnoir, puis retirez le petit poussoir du gros poussoir.

Désassemblage de la lame

- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de verrouillage. La poignée du bol devrait se trouver légèrement à gauche du centre. Soulevez le bol délicatement pour le dégager du socle.

Il est conseillé de retirer le bol du socle-moteur avant d'enlever la lame.

- Appuyez sur la partie plastique de la lame tout en soulevant le bol. Cela évitera que les aliments dégoulinent sur le socle-moteur. Vous pouvez maintenant retirer la lame en toute sécurité. Manipulez-la avec précaution, car elle est très aiguisée.

Désassemblage du disque

- Retirez le disque avant de retirer le bol.
- Pour retirer un disque, prenez-le par les bords entre les deux mains et soulevez-le jusqu'à ce qu'il se dégage de l'axe. Pour retirer l'arbre, appuyez sur le bouton de déverrouillage du disque et tournez le disque dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Prenez garde de ne pas toucher les lames ou les râpes. Ces dernières sont très aiguisées.
- Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour libérer les pattes de verrouillage. La poignée du bol devrait se trouver légèrement à gauche du centre. Soulevez le bol délicatement pour le dégager du socle.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Branchez l'appareil dans une prise électrique de 230V/50Hz.
- Deux larges boutons de commande sont à votre disposition sur le devant de l'appareil :

ON (MARCHE) (|) : Sert à mettre l'appareil en marche en mode continu.

OFF-PULSE (ARRÊT-INTERMITTENCE) (○, Ⓣ) : Sert à utiliser l'appareil en mode intermittent et à arrêter l'appareil.

MODES DE FONCTIONNEMENT

Usage continu :
Pour utiliser l'appareil en mode continu, appuyez sur le bouton ON (|)

Usage intermittent :
- Utilisez le mode intermittent avec la lame uniquement.
- Pour utiliser le mode intermittent, appuyez puis relâchez le bouton OFF-PULSE (○, Ⓣ). Le moteur continuera à tourner aussi longtemps que vous presserez le bouton et s'arrêtera lorsque vous le relâcherez.
- Le mode intermittent permet de contrôler le nombre et la durée de chaque pulsation avec précision. Laissez le temps aux aliments de redescendre entre deux pulsations.
- Le mode intermittent permet de contrôler la consistance des aliments que vous hachez, mixez ou liquéfiez avec précision.
- Le mode intermittent est aussi pratique pour broyer ou moudre les aliments durs. Utilisez-le pour broyer les aliments en petits morceaux, puis terminez de les moudre en mode continu.
- Utilisez toujours le bouton de commande pour contrôler les pulsations. N'essayez jamais de les contrôler en secouant l'appareil. Cela pourrait l'endommager.

Arrêt :
Éteignez toujours l'appareil en appuyant sur le bouton OFF-PULSE (○, Ⓣ). Attendez que la lame ou le disque soit complètement immobile avant de retirer le couvercle ou le poussoir. Cela prendra seulement quelques secondes.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Lavez et pelez les aliments si nécessaire. Enlevez les queues, les pépins et les noyaux.
- Coupez les fruits, les légumes, le fromage ou la viande à la taille désirée ou de façon à ce que les morceaux entrent dans l'entonnoir.
- Si vous souhaitez couper des aliments longs (carottes, concombres, céleri) en rondelles, coupez les deux bouts droits. Cela produira des rondelles plus régulières.

CHOIX DU POUSSOIR

Remarque – Lorsque vous utilisez la lame

Le gros poussoir doit toujours être en place pour que l'appareil fonctionne. Le petit poussoir n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez la lame et si vous le souhaitez, vous pouvez introduire des aliments dans le gros poussoir alors que l'appareil est en marche. Il est toutefois recommandé de laisser les deux poussoirs en place afin d'éviter les éclaboussures.

Petit poussoir

Le petit poussoir est parfait pour pousser les aliments introduits à la verticale pour obtenir des morceaux plus petits ou plus fins. Il s'utilise typiquement pour couper les carottes, le céleri ou les saucisses en rondelles fines et uniformes. Il sert aussi à râper fin et couper en fines lamelles.

Gros poussoir

Le gros poussoir est parfait pour pousser les aliments introduits à l'horizontale pour obtenir des morceaux plus gros ou plus épais. Il s'utilise typiquement pour râper gros, couper en lamelles épaisses et pousser les gros aliments comme les pommes de terre ou les oignons entiers.

COUPE-CIRCUIT DE SÉCURITÉ

Le Robot Culinaire WFP14E/K est équipé d'un coupe-circuit qui arrête le moteur en cas de surchauffe. Si cela se produisait, éteignez (◯, ◯) puis débranchez l'appareil. Videz le contenu du bol et laissez l'appareil reposer pendant 5 minutes avant de le rebrancher. Si l'appareil ne se remet pas en marche, contactez un service après-vente autorisé.

CAPACITÉS MAXIMALES

N’excédez pas les quantités maximales indiquées ci-dessous.

ALIMENTS	MAXIMUM
Fruits et légumes coupés en morceaux ou réduits en purée	475g (1,1 livres)
Viande, volaille, poisson ou crustacés hachés	1kg (2¼ livres)
Fruits, légumes ou fromage coupés en tranche	1,5kg (3,5 livres)

UTILISATION DE LA LAME

1. Coupez les aliments en morceaux de 2,5 cm. Pour obtenir des résultats uniformes, il est préférable que les morceaux soient de la même taille.
2. Installez la lame avant de mettre les ingrédients dans le bol. Fermez le couvercle et assurez-vous que les poussoirs sont en place. Pressez puis relâchez le bouton OFF-PULSE (○, ⊕) deux ou trois fois de suite. Laissez le temps aux aliments de redescendre entre deux pulsations.
3. Utiliser le mode intermittent évitera de trop hacher les aliments. Certains aliments, comme les oignons, ont tendance à se réduire en purée rapidement. Inspectez la texture des aliments fréquemment au travers du couvercle. Continuez d’utiliser le mode intermittent jusqu’à obtention de la consistance voulue.

⚠ Respectez toujours les quantité maximales.

RETIRER LES ALIMENTS DU BOL

1. Éteignez l’appareil et attendez que la lame soit complètement immobile avant de retirer le couvercle.
2. Retirez le bol du socle-moteur. Si le bol est coincé, tenez-le par la poignée et bougez-le rapidement de droite à gauche.
3. Retirez la lame du bol, puis videz ce-dernier. Utilisez une spatule en caoutchouc pour décoller les aliments du bol et de la lame.

UTILISATIONS SPÉCIALES DE LA LAME

Pour hacher de l'ail, des échalotes ou des oignons, mettez d'abord l'appareil en marche, puis introduisez les aliments par la goulotte au centre du gros poussoir. Pour réduire du fromage dur en poudre, coupez le fromage en cubes de 2,5 cm. Utilisez le mode intermittent (2 ou 3 pulsations) pour broyer le fromage, puis le mode continu (maximum 30 secondes) pour le réduire en poudre.

⚠ Si le fromage est trop dur pour être coupé au couteau, n'essayez pas de le réduire en poudre. Cela pourrait abîmer la lame ou l'appareil.

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR

Fruits et légumes ronds (tomates, pommes de terre, etc.)

Coupez un côté du fruit ou du légume pour qu'il soit plat. Introduisez le fruit ou le légume dans l'entonnoir, le côté coupé d'abord. Placez-le le plus possible sur la gauche, pour qu'il reste en place pendant que le disque le coupe en rondelles. Choisissez des fruits murs, mais fermes. Enlevez toujours les queues, les pépins et les noyaux. Agrumes : Vous pouvez couper les agrumes en rondelles avec ou sans peau. Il n'est pas nécessaire d'enlever les pépins. Poivrons : Coupez le côté de la queue pour qu'il soit plat. Ne coupez pas l'autre côté. Enlevez les graines.

Gros fruits (ananas, melon, etc.)

Coupez les fruits en deux et retirez le cœur ou les pépins. Coupez les fruits en quartiers si nécessaire pour qu'ils rentrent dans l'entonnoir. Introduisez le côté plat d'abord.

Chou et laitue

Coupez le dessus et le dessous, puis coupez la laitue ou le chou en deux, dans le sens de la hauteur. Retirez le cœur. Coupez en plus petits morceaux si nécessaire, toujours dans le sens de la hauteur.

Petits fruits et légumes ronds (fraises, radis, champignons, etc.)

Coupez les deux côtés du fruit ou du légume, pour qu'il soit plat de chaque côté. Introduisez le fruit ou le légume dans l'entonnoir, le côté coupé d'abord. Vous pouvez remplir l'entonnoir jusqu'à 2,5 cm du haut. Si vous souhaitez que toutes les rondelles aient exactement la même épaisseur, coupez une couche de fruits/légumes à la fois.

Fruits et légumes longs (bananes, céleri, courgettes)

Coupez les deux côtés du fruit ou du légume pour qu'il soit plat de chaque côté. S'il est plus long que l'entonnoir, coupez-le en deux ou en plusieurs morceaux. Placez les morceaux verticalement dans l'entonnoir, de façon à ce qu'ils restent bien droit pendant que vous les poussez.

Haricots verts à la Française

Coupez les bouts des haricots. Blanchissez-les à l'eau bouillante salée pendant 60 secondes, puis rincez-les immédiatement à l'eau froide. Une fois qu'il sont froids, égouttez-les, séchez-les puis introduisez-les horizontalement dans l'entonnoir. Vous pouvez remplir l'entonnoir jusqu'à 2,5 cm du haut. Utilisez le mode continu pour couper les haricots en lamelles. La même méthode peut être utilisée avec les courgettes et les carottes.

Légumes ou fruits paille/Julienne

La coupe Julienne consiste à couper les légumes ou les fruits deux fois afin d'obtenir des bâtonnets très minces. Introduisez les légumes ou les fruits (pommes de terre, navets, courgettes, pommes) horizontalement dans l'entonnoir et utilisez le mode continu pour les couper en tranches. Retirez les tranches du bol et placez-les dans l'entonnoir, verticalement cette fois-ci. Utilisez le mode continu pour les couper en bâtonnets.

Conseils utiles

- Si le fruit ou le légume ne rentre pas dans l'entonnoir, essayez de l'introduire par le bas. Le bas de l'entonnoir est légèrement plus large que le haut.
- Orientez les fruits ou les légumes suivant le résultat désiré : Horizontalement pour obtenir des rondelles allongées ou verticalement pour obtenir des petites rondelles.
- Ne surchargez pas l'entonnoir. N'introduisez jamais les doigts ni aucun autre objet dans l'entonnoir.
- Ne forcez pas le poussoir. Poussez le fromage et les fruits/légumes tendres (bananes, champignons, fraises, tomates) doucement. Poussez les fruits et légumes fermes (pommes, céleri, agrumes, pommes de terre) normalement. Poussez les légumes très durs (carottes) vigoureusement.
- Pour émincer peu d'aliments à la fois, utiliser la goulotte au centre du gros poussoir et poussez avec le petit poussoir.
- Si les aliments sont longs et fins, placez-les le plus possible sur la gauche, pour qu'ils restent en place pendant la coupe.
- Si les aliments sont plus gros d'un côté que de l'autre, comme c'est le cas des carottes par exemple, coupez-les en deux et groupez-les par paire, de façon à ce que chaque côté ait approximativement le même diamètre.

Viande et volaille cuite

Coupez la viande en morceaux si nécessaire. La viande doit être bien froide pour pouvoir être coupée en tranche. Pour faire une Julienne de jambon ou de Bologne, enroulez plusieurs tranches ensemble, et placez autant de rouleaux que possible verticalement dans l'entonnoir. Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez des tranches carrées ou rectangulaires.

Viande et volaille crue

Coupez la viande en morceaux si nécessaire. Enveloppez la viande dans du papier cellophane et placez-la dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, mais que la pointe d'un couteau puisse la percer. Placez la viande dans l'entonnoir, verticalement ou horizontalement, suivant la coupe désirée.

Saucisse, salami, etc.

Enveloppez la saucisse dans du papier cellophane et placez-la dans le congélateur jusqu'à ce qu'elle soit dure au toucher, mais que la pointe d'un couteau puisse la percer. Coupez la saucisse en morceaux si nécessaire. Utilisez l'entonnoir ou la goulotte au centre du gros poussoir, suivant le diamètre de la saucisse. Remplissez l'entonnoir de façon à ce que les morceaux ne bougent pas pendant la coupe.

Fromage dur (Gruyère, Cheddar, Parmesan, etc.)

Coupez le fromage si nécessaire. Les morceaux ne devraient pas mesurer plus de 9x2x1 centimètres. Enveloppez le fromage dans du papier cellophane et placez-le dans le congélateur jusqu'à ce qu'il soit dur au toucher, mais que la pointe d'un couteau puisse le percer. Placez les morceaux verticalement dans l'entonnoir. IMPORTANT : N'essayez pas de couper en tranches du fromage mou, comme de la Mozzarela. Cela pourrait endommager l'appareil.

UTILISATION DU DISQUE RÂPEUR

- Lavez et pelez les aliments si nécessaire. Enlevez les queues, les pépins et les noyaux.
- Placez les aliments dans l'entonnoir ou la goulotte au centre du gros poussoir, horizontalement pour obtenir des longs bouts, verticalement pour obtenir des petits bouts.
- N'essayez pas de râper du formage mou, comme de la Mozzarela. Cela pourrait endommager l'appareil. Seul les fromages durs, comme le Parmesan, peuvent être râpés. Coupez le fromage si nécessaire. Les morceaux ne devraient pas mesurer plus de 9x2x1 centimètres. Réfrigérez le fromage pendant au moins 1 heure avant de le râper.
- Pour éviter que le moteur ne surchauffe, il est conseillé d'appuyer puis de relâcher le poussoir tour à tour jusqu'à ce que le fromage soit complètement râpé.
- Le Robot Culinaire est capable de râper jusqu'à 4,5kg (10 livres) de fromage en 5 minutes. Laissez l'appareil reposer pendant 5 minutes après 5 minutes d'opération continue.
- Videz le bol une fois que les ingrédients râpés ont atteint la capacité maximale.

DÉPANNAGE

Vous trouverez dans cette section la solution aux problèmes les plus courants. Si cette liste ne solutionne pas votre problème, veuillez contacter un service après-vente autorisé.

L'appareil ne se met pas en marche

- Débranchez l'appareil et branchez-le dans une autre prise de courant.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide du mode ON (|).
- Vérifiez que le bol est bien installé, que le couvercle est bien fermé et que les pattes de blocage du couvercle sont bien engagées.

L'appareil s'arrête pendant l'utilisation

- Arrêtez l'appareil à l'aide du mode OFF (◯).
- Retirez le bol du socle.
- Videz le contenu du bol.
- Laissez l'appareil reposer pendant 5 minutes.
- Remettez le bol sur le socle-moteur, refermez le couvercle et faites fonctionner l'appareil à vide avant de le remplir à nouveau.

L'appareil n'atteint pas la vitesse maximale

- Le bol est trop chargé. Videz-le et recommencez avec un moindre contenu.

L'appareil fonctionne toujours mal

- Vérifiez que la prise de courant est sous tension.
- Vérifiez que le disjoncteur est allumé.
- Vérifiez que le fusible n'est pas grillé.
- Appelez le revendeur local.

L'appareil jette des étincelles ou émet de la fumée

- Éteignez l'appareil, débranchez-le puis contactez un service après-vente autorisé.

L'appareil grince

- Éteignez l'appareil, débranchez-le puis démontez-le afin de vérifier si la lame touche le bol.

Si la lame touche le bol, contactez un service après-vente autorisé.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil et tous les éléments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation. N'utilisez pas de détergents abrasifs. Nettoyez l'axe du moteur avec une petite brosse.

Lavez, rincez, désinfectez et séchez le bol, le couvercle, les poussoirs, la lame et les disques avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, à moins que vous ne réutilisiez l'appareil immédiatement. Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle.

Nettoyez la lame et les disques à l'aide d'une brosse avant de les laver. La lame et les disques sont très aiguisés. Manipulez-les avec précaution.

Pour le lavage à la main, nous vous conseillons d'utiliser une solution de nettoyage à base d'un détergent non émulsionnant et une solution désinfectante à base de chlore, avec une concentration minimum de 100 parties par million. Vous pouvez utiliser les solutions suivantes ou leur équivalent :

SOLUTION	PRODUIT	PROPORTIONS DE DILUTION	TEMPÉRATURE
Nettoyage	*Ajax® en poudre	2 cuillères à soupe pour 9,5 litres d'eau	Chaude 46°C (115°F)
Rinçage	Eau claire		Tiède 35°C (95°F)
Désinfectant	**Eau de javel Clorox®	1 cuillère à soupe pour 4 litres d'eau	Froide 50-70°C (10-21°F)

Nettoyage du socle-moteur

Nettoyez et désinfectez le socle-moteur avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation. Débranchez l'appareil et essuyez le socle avec une éponge imbibée de détergent liquide. Essuyez ensuite le socle avec une éponge imbibée d'eau claire. Essorez bien l'éponge pour que le liquide ne pénètre pas dans les ouvertures du socle-moteur.

N'IMMERGEZ JAMAIS LE SOCLE-MOTEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Laissez sécher l'appareil à l'air libre et attendez qu'il soit sec avant de l'utiliser à nouveau.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs pour nettoyer cet appareil ou ses éléments.

* Ajax® est une marque déposée par Colgate-Palmolive Company

** Clorox® est une marque déposée par Clorox Company

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische huishoudapparaten moeten de fundamentele veiligheidsmaatregelen altijd gevolgd worden, inclusief de volgende:

1. **Lees alle instructies.**
2. De bladen zijn scherp: voorzichtig behandelen.
3. Uw Waring® keukenmachine is een keukenapparaat en zoals met andere keukenapparaten het geval is, moet u uiterst voorzichtig zijn bij het gebruik/de bediening ervan. Ofschoon de vereisten voor wat betreft het gebruik ervan minimaal zijn, moeten alleen verantwoordelijke en voorzichtige personen deze keukenmachine bedienen. Het apparaat moet niet door of in de nabijheid van kinderen of van personen met bepaalde handicaps gebruikt worden.
4. Om letsel te voorkomen moet het snijblad of de snijschijf nooit op het voetstuk geplaatst worden zonder eerst de mengbeker op de juiste wijze op zijn plaats gezet te hebben.
5. Houd uw handen en de spatels en andere keukengerei tijdens het voorbereiden van voedsel weg van de bewegende snijbladen of snijdschijven, om de kans op ernstig persoonlijk letsel of beschadiging van de keukenmachine te voorkomen. U mag een plastic voedselschraper gebruiken, maar alleen wanneer de keukenmachine niet werkt.
6. Om u tegen elektrische schokrisico's te beschermen moet u het voetstuk in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
7. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer de machine niet in gebruik is, voordat u er onderdelen op zet of er afhaalt, voordat u voedsel uit de mengbeker verwijdert en voordat u de machine schoonmaakt. Om uit te schakelen pakt u de stekker beet en trekt u hem uit het stopcontact. Nooit aan het snoer trekken.
8. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Stop er nooit met de hand voedsel in wanneer de machine aan het snijden of raspen is; gebruik altijd de voedselduwer.
9. Zorg ervoor dat de motor volledig gestopt is voordat u het deksel verwijdert.
10. Gebruik geen keukenapparaat met een beschadigd snoer of beschadigde stekker, of nadat het apparaat op de grond is gevallen of op een of andere manier beschadigd is. Retourneer het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende Waring-servicecentrum om te worden nagezien of voor reparatie of afstelling.
11. Het gebruik van niet door Waring aanbevolen of verkochte hulpstukken kan brand, elektrische schok of letsel veroorzaken.
12. Niet buitenshuis gebruiken.
13. Laat het snoer niet over een tafelrand of aanrecht hangen, en raak hete oppervlakken niet aan.
14. Probeer niet het vergrendelmechanisme van het deksel ongedaan te maken.
15. Wees er vóór het gebruik van het apparaat zeker van dat het deksel veilig op zijn plaats vergrendeld zit.
16. Indien de machine om welke reden ook weigert, moet alle voedsel dat op dat moment verwerkt wordt worden weggegooid.
17. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of zonder voldoende ervaring en kennis, tenzij zij

zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of zonder voldoende ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht werken of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die de verantwoording voor hun veiligheid draagt.

18. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te verzekeren dat zij niet met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

GARANTIE

Voor Waring® producten die buiten de Verenigde Staten en Canada verkocht worden is de garantie de verantwoordelijkheid van de plaatselijke importeur of distributeur. Deze garantie kan wegens plaatselijke voorschriften verschillen.

WAARSCHUWING: Alle uitdrukkelijke of geïmpliceerde garantie van dit product is ongeldig wanneer het apparaat op gelijkstroom (DC) gebruikt wordt.

BELANGRIJKE BEDRADINGINSTRUCTIES VOOR HET VERENIGD KONINKRIJK

Elektrische aansluiting

Dit apparaat omvat een BS 13 ampère aangepaste (met zekering) netspanningstekker op het netsnoer. Als het op een gegeven moment noodzakelijk zou zijn om deze aangepaste stekker te verwijderen en hem te vervangen met een

BS 13 ampère netspanningstekker die opnieuw bedraad kan worden, moet het opnieuw bedraden als volgt voltooid worden:

(NB: De aangepaste stekker moet op veilige wijze weggegooid worden.)

Klasse I (1)

De draden in het netsnoer zijn met kleur gecodeerd met de volgende codes:

GROEN EN GEEL = AARDING

BLAUW = NEUTRAAL

BRUIN = STROOMDRAAD.

Indien de kleuren van het netsnoer niet overeenkomen met de gekleurde markeringen die de aansluitpunten in uw stekker aangeven, gaat u als volgt te werk:

- de met groen en geel gekleurde draad moet op het aansluitpunt in de stekker worden aangesloten dat met de letter E is aangegeven, of ⏚ of groen of geel dan wel groen en geel gekleurd is;

- de blauwgekleurde draad moet op het aansluitpunt worden aangesloten dat met de letter N gemarkeerd of zwartgekleurd is;
- de bruingekleurde draad moet worden aangesloten op het aansluitpunt dat met de letter L gemarkeerd of roodgekleurd is.

Indien een 13 ampère stekker voor dit huishoudapparaat gebruikt wordt, moet het van een 13 ampère zekering voorzien worden. Indien een ander type stekker gebruikt wordt moet het in de stekker zelf of in de verdeelkast van een 10 ampère zekering voorzien worden.

Waarschuwing!

Een in een 13 ampère contactdoos gestoken afsluitstekker is een ernstig veiligheids- of schokgevaar. Zorg ervoor dat de afsluitstekker op veilige wijze weggegooid wordt.

INHOUDSOPGAVE

DE ONDERDELEN

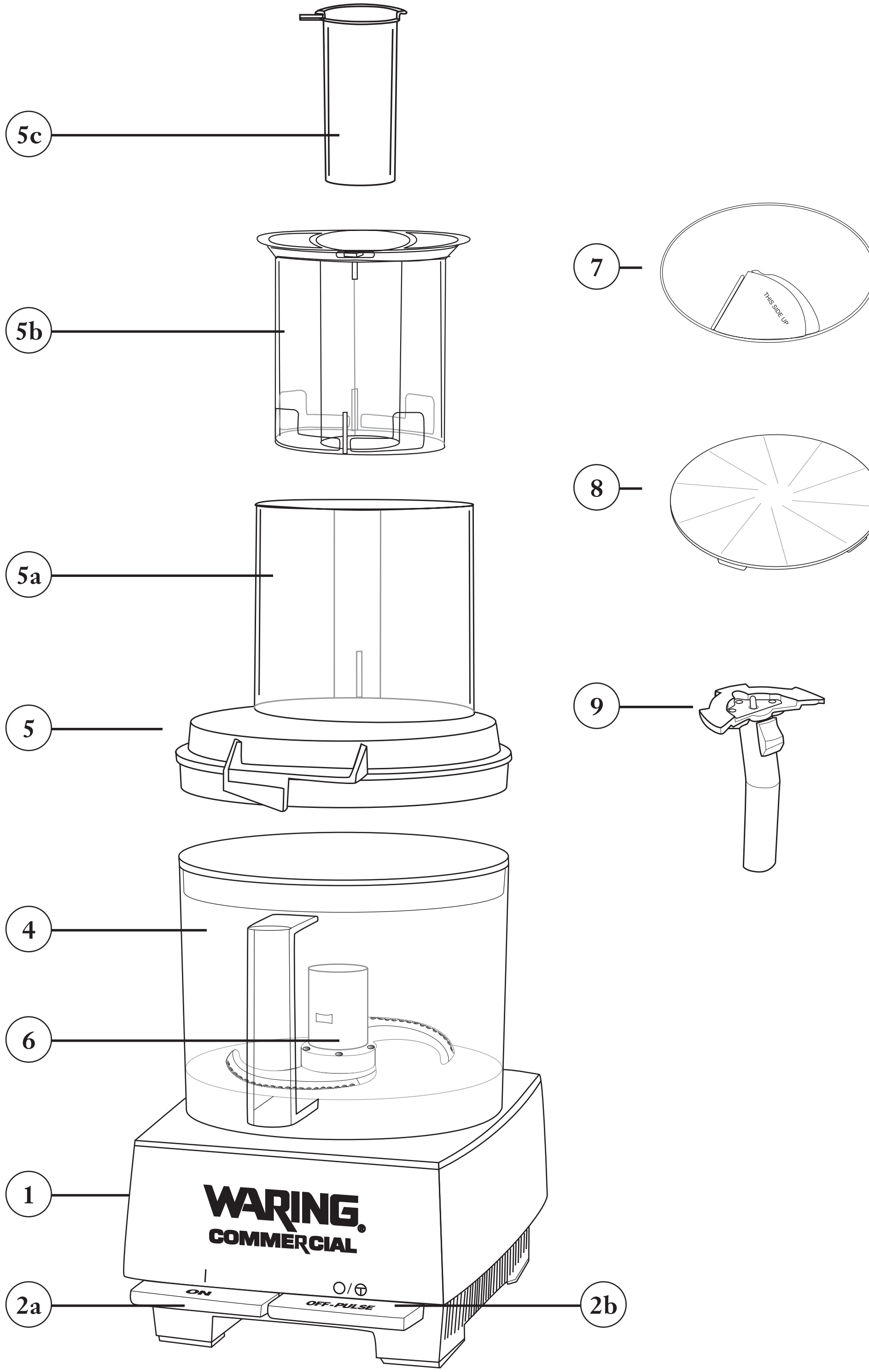
De Waring WFP14E/K Keukenmachine bestaat uit de volgende standaardonderdelen en accessoires (zie het diagram op de volgende pagina):

1. Motorvoetstuk met verticale heavy-duty schacht
2. Twee regelknoppen
   a. AAN (|)
   b. UIT-PULSE (◯, ⊤)
3. Veiligheidsvergrendeling (niet afgebeeld)
   Voorkomt dat de machine gaat werken voordat de deksel erop geplaatst is
4. Doorzichtige werkkom met droge capaciteit van 14 koppen (= 236 ml per kop)
5. Doorzichtig deksel voor de werkkom
   a. Grote ovale vultrechter voor maximaal gebruik van het snijoppervlak
   b. Grote duwer met toevoeropties voor volle maat en kleine maat
   c. Kleine duwer die in de grote duwer wordt gebruikt voor kleinere soorten groentes, peperoni, enz.

NB: Deze combinatieduwer maakt het gebruik van de volledige vultrechter mogelijk voor grotere voedseldelen en biedt gecontroleerde verwerking van voedsel van kleinere afmetingen zoals worteltjes, selderie en peperoni.

6. Scherp en duurzaam S-blad (snijblad) voor hakken, malen grind, zeven/fijnmaken en mengen
7. 2 mm (5⁄64 in.) snijschijf
8. Fijne raspschijf
9. Uitneembare staaf voor gebruik bij de verwerkingsschrijven.

Let erop dat alle accessoireschijven van de e WFP14E/K een unieke verwijderbare, excentrische staaf hebben. Deze staaf verbetert de snijd-/verwerkingsefficiëntie van deze accessoires.



5c
5b
5a
5
4
6
1
2a
2b
7
8
9
THIS SIDE UP
WARING
COMMERCIAL
ON
OFF-PULSE

MONTAGE VAN DE MENGKOMONDERDELEN WFP14E/K

Wij gebruiken de woorden kom, werkkom en mengkom in dit instructieboekje door elkaar. Zij betekenen hetzelfde.

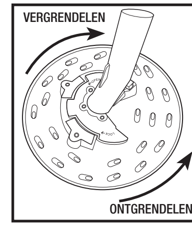
- Maak vóór het eerste gebruik het motorvoetstuk schoon en steriliseer het; was, spoel en steriliseer daarna de kom, het deksel, de voedselduwer, het inzetstuk van de voedselduwer en de verwerkingshulpstukken.
- Zet het voetstuk op een aanrecht of tafel dichtbij een stopcontact. Plaat hem zodanig dat de voorkant van het apparaat naar u gericht is en u de regelknoppen kunt zien. Zorg ervoor dat het netsnoer niet aangesloten en de UIT (◯)-knop ingedrukt is. Steek de stekker niet in het stopcontact totdat de keukenmachine volledig gemonteerd is.
- Pak de doorzichtige werkkom beet en houd hem in beide handen vast met het handvat naar u toe gericht.
- Zet de kom op het voetstuk met de middentrechter over de motorschacht op het voetstuk, en plaats het handvat enigszins links van het midden van de voorkant (op een klok op ongeveer de “7 uur” stand).
- Druk de kom omlaag, zodanig dat de onderste rand rondom het ronde platform past. Draai de kom zo ver mogelijk naar links; hij wordt op die manier op zijn plaats vergrendeld met de lipjes aan de zijkanten van het platform.

Dit lezen als u de onderdelen van de mengkom monteert voor gebruik met het S-blad (snijblad).

- Pak het metalen blad beet en kijk naar het diagram op de plastic bovenkant. Dit past op de vorm van de motorschacht.
- Plaats het S-blad op de tip van de motorschacht en breng de binnenkant van de naaf (het middelpunt) op één lijn met de schacht. Druk het blad stevig omlaag en draai de middelnaaf totdat de bladmontage volledig op zijn plaats zit: het plaatsen moet gemakkelijk gaan. Zorg ervoor dat het blad zo ver mogelijk omlaag wordt gedrukt. Als het niet volledig omlaag gedrukt wordt, kan het beschadigd raken. Druk uitsluitend in het midden (het plastic gedeelte) en raak het snijblad nooit aan: het is uiterst scherp.
- Controleer het blad om te verzekeren dat het volledig omlaag gedrukt is door het heen en weer te draaien en het tegelijk licht omlaag te drukken. Indien het goed geïnstalleerd en volledig op zijn plaats is, zit het onderste blad net boven de bodem binnenin de kom geplaatst.
- Wanneer u voedsel met het S-blad verwerkt, moet u het voedsel of de vloeistof nu aan de werkkom toevoegen.
- Droog voedsel moet altijd eerste verwerkt worden, waarna nat voedsel wordt toegevoegd.

Dit lezen als u de onderdelen van de mengkom monteert voor gebruik met de accessoireschijven in de mengkom.

- Geen voedsel in de kom plaatsen voordat u het schijfaccessoire op de schacht zet.
- Selecteer het juiste schijfaccessoire: de raspschijf of de snijschijf.



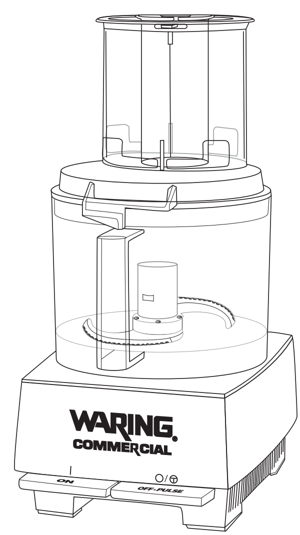
- Houd de schijf vast met de snijkant naar de binnenkant van uw hand gericht. Wees voorzichtig en schaaf uw hand niet op de scherpe randen. Let erop dat de onderkant van de schijf een plastic aansluiting voor de uitneembare staaf heeft. Houd de staaf vast met uw duim op de vrijzetknop en plaats de twee lipjes in het midden en rechts in de twee gleuven onderaan de schijf en draai hem naar rechts. Zie het diagram.
- Nadat de staaf in de juiste schijf geïnstalleerd zit geleidt u de middennaaf van de schijf voorzichtig tot boven de metalen schacht, zodanig dat de dubbele platte kanten op de schacht op één lijn met de staaf van de schijf zijn. Zet de schijf bovenop de schacht en draai hem totdat hij omlaag komt en op zijn plaats zit. Zorg ervoor dat hij zo ver mogelijk omlaag geduwd wordt; druk uitsluitend op de buitenrand en raak de snijbladen nooit aan. De schijf moet gemakkelijk op zijn plaats "vallen"; als dat niet het geval is, beweegt u hem voorzichtig heen en weer totdat u voelt dat de schijf op zijn plaats zit.

NB: Geen voedsel in de kom doen voordat de schijf op de schacht geplaatst is.

- Zet het deksel op de kom met de vultrechter naar rechts en enigszins naar de voorkant. De sluitlipjes op het deksel moeten zich links van de sluitlipjes op de voorrand van de werkkom bevinden.
- Draai het deksel naar links om hem op zijn plaats te vergrendelen. Nadat het deksel op zijn plaats gedraaid zit, wordt het veiligheidssluitlipje op de achterrand van het deksel met het sluitmechanisme vergrendeld.

NB: Voor veilige werking van de keukenmachine moet het deksel goed op zijn plaats zitten en het veiligheidssluitlipje stevig gesloten zijn. Dit is een belangrijke veiligheidsvoorziening.

NOOIT PROBEREN DE KEUKENMACHINE TE STARTEN ZONDER HET DEKSEL OP ZIJN PLAATS VERGRENDELD TE HEBBEN.



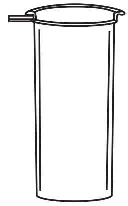
Twee duwers voor de vultrechter

Pak de grote voedselduwer en de kleine voedselduwer beet. De grote voedselduwer is voor het verwerken van grotere groentesoorten. De kleinere voedselduwer past in de grotere voedselduwer en kan worden gebruikt voor kleinere groentes, lange dunne groentes geleiden voor nauwkeuriger snijden of voor taken zoals peperoni in plakjes snijden.

Grote voedselduwer

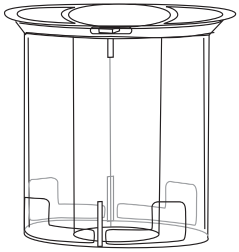
Plaats de kleine voedselduwer in de opening voor de grote voedselduwer. Nadat hij volledig op zijn plaats zit, draait u de kleine voedselduwer naar links om hem op zijn plaats te vergrendelen. U bent nu klaar om de grote voedselduwer in de opening van de vultrechter te zetten. Er zit een inzetstuk in de vorm van een "T" aan de achterkant van

de grote voedselduwer. Breng dit op één lijn met het gat in de vorm van een “T” bovenop het vergrendeluitsteeksel. Duw de voedselduwer voorzichtig in de vultrechter. Het inzetstuk activeert het vergrendelmechanisme, en uw keukenmachine is klaar voor gebruik.



NB: De voedselduwer moet goed op zijn plaats zitten en het veiligheidssluitlipje stevig gesloten zijn, voordat de keukenmachine gebruikt kan worden. Dit is een belangrijke veiligheidsvoorziening.

Kleine voedselduwer



Om de kleine voedselduwer te gebruiken draait u hem naar rechts om de vergrendeling te ontsluiten. U kunt de kleine voedselduwer daarna omhoog en uit de grote voedselduwer tillen. Bij gebruik van de kleine voedselduwer wordt de grote voedselduwer de vultrechter voor de kleine duwer.

DEMONTAGE VAN DE MENGKOMONDERDELEN WFP14E/K

TREK DE STEKKER VAN HET NETSNOER VÓÓR DE DEMONTAGE ALTIJD UIT HET STOPCONTACT.

- Draai het deksel van de kom naar rechts totdat het veiligheidssluitlipje op het deksel ontkoppeld is en de lipjes vrij van de gleuf in het uitsteeksel zijn. U kunt het deksel in deze stand van de kom tillen.
- Haal de grote voedselduwer uit de vultrechter, en haal de kleine voedselduwer uit de grote voedselduwer.

Demontage bij de verwijdering van het S-blad

- Verwijder de werkkom van het apparaat door hem naar links te draaien om de lipjes aan de onderkant van de komplatform van de werkkom te ontkoppelen. Wanneer het handvat van de kom aan de linkerkant is (op een klok op ongeveer de “7 uur” stand), kunt u de kom er voorzichtig omhoog en uit tillen.

Het verdient aanbeveling de kom van het motorvoetstuk te halen, voordat u het S-blad verwijdert.

- Om het blad te verwijderen past u lichte neerwaartse druk toe op de bovenkant van de middennaaf van het blad, terwijl u de kom van het motorvoetstuk haalt. Dit vormt een verzegeling om te voorkomen dat er voedseldeeltjes in de middelste trechter van de kom terechtkomen en in het motorvoetstuk of het werkoppervlak raken. Verwijder het S-blad daarna uit de kom. Hanteer het S-blad voorzichtig: de bladen zijn uiterst scherp.

Demontage bij de verwijdering van een schijfaccessoire

- De werkkom niet verwijderen totdat de accessoireschijf eruit gehaald is.
- Om een accessoireschijf te verwijderen plaatst u uw vingers op de buitenrand van de twee tegenovergestelde van de schijf, en tilt u hem omhoog. De schijf moet er gemakkelijk uit komen. Om de uitneembare staaf te verwijderen houdt u de schijf in de één hand met de staaf weg van uw hand gericht. Wees voorzichtig en schaaf uw hand niet op de scherpe randen; druk de vrijzetknop met uw duim in en draai hem linksom.
- Verwijder de werkkom uit het apparaat door hem naar rechts te draaien om de lipjes aan de onderkant van de komplatform van de werkkom te ontkoppelen. Wanneer het handvat van de kom aan de linkerkant is (op een klok op ongeveer de “7 uur” stand), kunt u de kom er voorzichtig omhoog en uittillen.

DE BEDIENINGSELEMENTEN GEBRUIKEN

- Sluit de machine op een stopcontact aan. Het stopcontact moet 230V/50Hz zijn.
- Op het voetstuk van de machine bevinden zich 2 regelknoppen. Ze zitten aan de voorkant en bieden u verwerkingsbediening met uw vingertoppen. De knoppen zijn groot genoeg om ze in een noodgeval gemakkelijk te kunnen vinden.

De twee knoppen zijn: AAN (|)
UIT-PULSE (○,Ⓣ)

Hoe ze werken: AAN (|): druk de knop in om de motor te starten.
UIT-PULSE (○,Ⓣ): om de motor uit te schakelen drukt u de knop in en laat u hem weer los.

Voor het pulseren van de motor drukt u op de UIT-PULSE (○,Ⓣ) en laat hem vervolgens weer los. De motor blijft draaien zolang u de knop ingedrukt houdt, maar stopt zodra u de knop loslaat. Probeer dit een aantal keren.

GEBRUIK

Ononderbroken gebruik
Gebruik de AAN (|) knop aan de linkerkant voor ononderbroken werking.

Pulsering
De pulseringsfunctie is bedoeld voor gebruik met het S-blad in de werkkom.

- Voor snelle aan- en uit-werking wat pulsering heet gebruikt u de UIT-PULSE (○,Ⓣ) knop aan de rechterkant. De motor werkt zolang u de knop ingedrukt houdt, maar stopt zodra u de knop loslaat.
- U regelt het pulseren. U regelt de duur van elke puls door hoe lang u de knop ingedrukt houdt. U regelt de frequentie van de pulsen door hoe ver u de knop indrukt. De interval tussen de pulsen moet lang genoeg zijn om alles in de werkkom naar de bodem te laten vallen.
- Pulsering biedt u nauwkeurige controle over het hakken, fijnhakken, mengen en mixen. U kunt voedsel bewerken tot elke willekeurige, door u gewenste textuur of dikte, van grof tot fijn.
- Pulsering is ook handig voor het verwerken van harde voedselsoorten. Pulseer het voedsel een aantal keren om het in kleinere delen uit elkaar te doen vallen. Ga daarna verder met ononderbroken gebruik nadat de stukken uit elkaar gevallen en gemakkelijker te verwerken zijn.
- Gebruik de UIT-PULSE (○,Ⓣ) knop altijd voor pulsering. Verplaats de kom- (of trechter-) en dekselmontage nooit op of af het voetstuk om de pulsen te regelen. Dit is minder efficiënt en kan de machine beschadigen.

Uitschakelen

Schakel de machine altijd uit met de UIT-PULSE (○,Ⓣ) knop en wacht totdat de het blad of de schijf volledig stopt, voordat u de duwermontage verwijdert. De motor stopt binnen seconden nadat de machine uitgeschakeld wordt.

VOEDSELBEREIDING

- Bereid alle te verwerken voedselitems door ze zoals benodigd te wassen en te schillen. Haal alle pitten en grote zaden eruit.
- Snijd groentes, vlees, kaas, enz. op afmetingen die passen in uw keuze van kleine of de grote vultrechter voor verwerking met de accessoireschijven, of op afmetingen zoals voor uw verwerkingstaak vereist wordt.
- Voorbereiding voor plakken snijden: groentes die lang en rond zijn zoals wortels, komkommers en selderie moeten op beide uiteinden plat gesneden worden. Dit verschaft consequente plakken/schijven voor alle verwerkte soorten voedsel.

VOEDSELDUWERSELECTIE

Gebruik van het S-blad

Om de keukenmachine te kunnen gebruiken moet de grote voedselduwer op zijn plaats zitten. De duwer kan worden verwijderd om voedsel aan de werkkom toe te voegen.

De kleine voedselduwer is niet noodzakelijk wanneer verwerking onderin de werkkom met het S-blad plaatsvindt.

De vultrechter kan echter worden gebruikt voor het toevoegen van ingrediënten terwijl de keukenmachine draait. Het verdient aanbeveling de voedselduwers op hun plaats te laten om spatten te voorkomen en ongewenste toevoegingen aan de werkkom te vermijden.

Kleine voedselduwer

Deze voedselduwer met de kleine trechter wordt normaal gebruikt wanneer groentes er verticaal worden ingestoken om ze kleiner te snijden. Hij moet gebruikt worden voor het in plakken snijden van voedsel zoals wortels, selderie, peperoni, enz. wanneer een consequent, plat resultaat gewenst is.

Deze duwer moet ook gebruikt worden wanneer korter raspen of kleinere plakken gewenst wordt, in plaats van langer raspen of kortere plakken met de grotere vultrechter en voedselduwer.

Grote voedselduwer

Deze voedselduwer met een grote trechter wordt normaal gebruikt wanneer er groentes ingestoken worden voor langer snijden. Deze duwer wordt gebruikt wanneer langer raspen of grotere plakken gewenst wordt. Deze duwer wordt ook gebruikt voor het verwerken van grote voedselvolumes of grote voedselitems zoals aardappelen of uien.

DE THERMISCHE BESCHERMING OPNIEUW INSTELLEN

De WFP14E/K keukenmachines zijn voorzien van een automatische reset-schakelaar om de motor te beschermen tegen oververhitting.

Voor het geval uw keukenmachine vanwege intensief gebruik stopt met werken, draait u de stroomschakelaar aan en uit en trekt u de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Verwijder alle inhoud uit de werkkom en laat de motor ongeveer 5 minuten lang afkoelen.

Steek de stekker opnieuw in het stopcontact en ga verder met de verwerking.

Als uw keukenmachine na deze procedure nog steeds niet goed werkt, moet u hem niet langer gebruiken en contact opnemen met uw plaatselijke distributeur.

MAXIMALE CAPACITEITSDIAGRAM

Overschrijd de in de tabel hieronder vermelde capaciteiten niet:

VOEDSEL	CAPACITEIT
Gehakt en gezeefd fruit en groentes	475g
Gehakt of fijngehakt vlees, gevogelte, vis of zeevis	1 kg
Gesneden fruit, kaas of groentes	1,5 kg

GEBRUIKSINSTRUCTIES VOOR HET S-BLAD IN DE MENGKOM

1. Snijd het voedsel in stukken van 2,5 cm.
2. Zet het metalen S-blad erin en doe de gesneden stukken in de werkkom. Zet het deksel erop en plaats de duwermontage; druk de duwermontage omlaag en vergrendel hem op zijn plaats. Druk twee of drie keer op de UIT-PULSE (○, ⊤) knop en laat hem weer los. Telkens wanneer het blad stopt laat u de stukken onderin de kom vallen, voordat u verder gaat met de pulsering.
3. Met gebruik van de pulseren/hakken-techniek kunt u gelijkmatige hakken verkrijgen, zonder een kans op overbelasting te lopen. Controleer de textuur regelmatig door door het deksel van de werkkom te kijken. Als u fijner wilt hakken, drukt u op de UIT-PULSE (○, ⊤) knop totdat u de gewenste textuur krijgt. Uien en ander voedsel met een hoog watergehalte worden al gauw puree, tenzij u ze na elke keer pulsen controleert in de werkkom om te verzekeren dat ze niet overbelast worden.

• Voor betere resultaten moet u ervoor zorgen dat alle stukken die u aan de kom toevoegt van ongeveer van dezelfde afmetingen zijn.

⚠ Zorg ervoor dat de door u verwerkte hoeveelheid niet groter is dan wat wordt aanbevolen.

HET VERWERKTE VOEDSEL VERWIJDEREN

1. Schakel de machine uit en wacht tot het blad stopt met bewegen, voordat u het deksel eraf haalt en de duwer verwijdert.
2. Indien het blad de kom opgesloten houdt nadat de motor stopt, beweegt u het handvat van de kom snel heen en weer: eerst naar rechts, daarna naar links.
3. Om te voorkomen dat het blad uit de werkkom en op uw hand valt, verwijdert u het metalen blad voordat u de kom kantelt en gebruikt u een spatel om het voedsel dat eraan vastplakt af te schrapen. Anders houdt u het blad met uw vinger of met een spatel op zijn plaats terwijl u het verwerkte voedsel uitgiet. Zorg ervoor dat uw handen schoon en droog zijn.

HARD VOEDSEL HAKKEN

Voor het snijden van hard voedsel zoals knoflook haalt u de kleine voedselduwer eruit, drukt u op de AAN (|) knop en terwijl de machine draait, laat u het voedsel door de kleine vultrechter vallen. Kleine voedselsoorten zoals knoflook kan er in zijn geheel ingestoken worden. Deze verwerkingsmethode hakt knoflook, sjalotten en uien fijn. Grotere voedselsoorten zoals vlees en harde kaassoorten moeten in blokjes van ongeveer 2½ cm gesneden worden om voor gelijkmatig hakken te zorgen. Druk de PULSE (⊤) knop 3 keer 1 à 2 seconden lang in. Druk de AAN (|) knop daarna in en verwerk het voedsel maximaal 30 seconden voor de gewenste dikte.

⚠ Probeer nooit kaas te verwerken dat te hard is om met een mes te kunnen snijden. U kunt het blad van de Machine beschadigen.

SNIJDEN

Rond fruit en ronde groentes

Voordat u uien, appels of ander groot rond fruit gaat verwerken moet u het met een mes afsnijden Snijd het ondereind plat af om het voedsel stevig op de schijf te doen liggen. Plaats het voedsel in de vultrechter met de platte kant omlaag. Plaats het zo ver mogelijk naar links om te voorkomen dat het tijdens de verwerking gaat kantelen. Kies fruitsoorten die stevig en niet te rijp zijn. Verwijder vóór het verwerken altijd alle grote harde pitten/zaden uit het fruit. De zaden van citrusvruchten hoeven niet worden verwijderd. U kunt de schil er vóór het snijden afhalen of het erop laten.

Hele paprika's vormen een uitzondering

Verwijder de steel en snijd het uiteinde van de steel plat. Verwijder de kern en haal de zaden eruit. Laat het uiteinde aan de andere kant van de steel heel om de structuur stijf te houden. Dit garandeert gelijkmatige plakken.

Groot fruit zoals ananassen en meloenen

Snijd ze half door en verwijder de zaden of de kern. Indien nodig snijdt u de helften in kleinere stukken om in de vultrechter te passen. Vergeet niet de uiteinden plat te snijden.

Kool en ijsbergsla

Leg de krop sla op zijn kant en snijd de boven- en onderkant eraf, zodat er een middensectie van ongeveer 7,5 cm overblijft. Verwijder het hart en snijd de middensectie in wigvormige stukken om in de vultrechter te passen. Verwijder het hart uit het onderste gedeelte en snijd dit en het bovenste gedeelte ook in wigvormige stukken voor de vultrechter.

Als het fruit of de groentes niet passen

Probeer het product er aan de onderkant van de vultrechter in te zetten: die opening is enigszins groter.

In de vultrechter samenvoegen voor de gewenste resultaten

Voor lange plakken snijdt u het voedsel tot op de breedte van de vultrechter en voegt u de gesneden stukken horizontaal samen. De kleine ronde plakjes van wortels, courgettes (pompoenen) en andere lange soorten groente snijdt u tot aan de lengte van de vultrechter en voegt u ze dicht opeen en rechtop samen in de vultrechter. Het voedsel moet er dicht opeen in passen, maar niet zo dicht dat de duwer niet kan bewegen. Bij het in plakken snijden van voedsel moet de voedselduwer altijd gebruikt worden. Steek uw vingers of een spatel nooit in de vultrechter.

Druk nooit hard op de voedselduwer. Gebruik lichte druk voor zacht fruit en zachte groentes zoals bananen, paddenstoelen/champignons, aardbeien en tomaten, en ook voor alle kaassoorten. Gebruik middelmatige druk voor de meeste voedselsoorten zoals appels, selderie, citrusvruchten en aardappelen. Gebruik stevige druk voor werkelijk harde groentes zoals wortels.

Klein rond fruit en kleine ronde groentes

Voor grote bessen, radijs en paddenstoelen snijdt u de tegenovergestelde kanten er plat met een mes af. Zet het voedsel er door de vultrechter in met elk stuk op het platte uiteinde. U kunt de trechter tot ongeveer 2,5 cm vanaf de bovenkant vullen. De onderste laag verschaft u perfecte plakjes voor garnering. Als u alle plakjes perfect wilt hebben, is de beste manier om één laag tegelijk te verwerken.

Lang fruit en lange groentes

Verwerk voedsel zoals bananen, selderie en courgettes door ze in stukken te snijden die enigszins korter zijn dan de vultrechter. Snijd beide uiteinden plat af (gebruik een liniaal als richtlijn of de duwermontage met de duwer zo ver mogelijk uitgetrokken). Vul de vultrechter met de stukken rechtopstaand en met genoeg stukken zodat ze dicht opeen zijn en niet opzij kunnen vallen terwijl ze in plakken worden gesneden.

Kleine hoeveelheden voedsel

Gebruik de kleine vultrechter en kleine duwer. Verwijder de kleine voedselduwer van de duwermontage. Schuif de duwermontage over de vultrechter en druk de rand omlaag op hem op zijn plaats te vergrendelen. Snijd het voedsel in iets kortere lengtes dan de vultrechter. Als u een of twee lange, dunne soorten groentes snijdt zoals wortels, duwt u ze tegen de linkerkant. Wanneer u een kleine hoeveelheid groente snijdt die breed op het ene, en smal op het andere uiteinde zijn zoals wortels, selderie of sjalotten, snijdt in ze half door en voegt u ze samen tot paren met afwisselend één breed uiteinde naar boven, één smal uiteinde naar boven.

Sperziebonen

Snijd de verse sperziebonen op de breedte van de vultrechter. Kook ze 60 seconden lang op in kokend water met zout, en doe ze daarna in koud water om het koken te doen stoppen. Wanneer de bonen koud aanvoelen, giet ze af en laat ze droog worden. Voeg ze horizontaal samen in de vultrechter tot op ongeveer 2,5 cm vanaf de bovenkant. Gebruik de snijschijf. Zorg ervoor dat de kleine voedselduwer goed gesloten zit. Gebruik lichte druk op de duwer en druk de UIT-PULSE (○, ⊕) knop in totdat de bonen gesneden zijn. Gebruik dezelfde procedure voor het maken van lange, horizontale plakjes van rauwe courgettes of wortels.

Juliennestrips

Verwerk dit soort voedsel twee keer: u moet het “dubbelsnijden”. Zet alle grote soorten fruit of groentes (aardappelen, rapen, courgettes, appels) horizontaal in de vultrechter. Druk de voedselduwer omlaag terwijl u de UIT-PULSE (○, ⊕) knop indrukt totdat het voedsel gesneden is. U krijgt lange plakken; haal de plakken vervolgens uit de werkkom en voeg ze samen. Steek ze daarna opnieuw in de vultrechter door ze er dicht opeen in te zetten, en snijd ze nogmaals. U krijgt zodoende lange juliennestrips.

VLEES EN GEVOGELTE SNIJDEN

Gebraden vlees en gevogelte

Het voedsel moet zeer koud zijn. Indien mogelijk gebruikt u een stuk voedsel dat net groot genoeg is zodat ze in de vultrechter passen. Voor het maken van juliennestrips van ham, Bolognese worst of lunchworst (broodbeleg) voegt u de plakken samen. Rol of vouw ze daarna dubbel en zet ze recht in de vultrechter, met zoveel mogelijk rollen dicht bijeen “ingepakt”. Dit werkt beter met vierkante of rechthoekige dan met ronde stukken.

Ongebraden vlees en gevogelte

Snijd het voedsel in stukken zodat ze in de vultrechter passen. Uitgebeende, afgestroopte kippenborsten passen er gewoonlijk in wanneer ze kruisgewijs half doorgesneden worden. Wikkel de stukken in plastic wikkels en zet ze in het vriesvak. De stukken zijn klaar voor het snijden wanneer ze slagen voor deze “mestest”: ze kunnen gemakkelijk met de tip van een scherp mes worden doorstoken, ofschoon ze nog halfbevroren zijn en hard aanvoelen. Zet ze in de vultrechter met de gesneden kant omlaag en snijd ze met stevige druk op de voedselduwer tegen de draad in of leg ze plat in de vultrechter, zoveel als er in kunnen en snijd ze met stevige druk met de draad mee.

Frankfurterworstjes (hotdogs), salami en andere worstsoorten

Voor het geval de worsten/hotdogs zacht zijn moet u ze bevriezen totdat zij hard aanvoelen maar gemakkelijk met de tip van een scherp mes doorstoken kunnen worden. Harde worsten/hotdogs hoeft u niet te bevriezen. Wanneer de worsten/hotdogs dun genoeg zijn voor de kleine vultrechter, gebruikt u die trechter. Anders moet u de worsten/hotdogs in stukken snijden om volledig in de grote vultrechter te passen. Zet de stukken rechtop en dicht bijeen, zodat ze niet opzij kunnen vallen.

KAAS SNIJDEN

Stevige kaassoorten zoals Zwitserse en cheddar kaas

Snijd de kaas in blokken zodat ze in de vultrechter passen. Zet de blokken in het vriesvak totdat ze halfbevroren zijn: ze voelen hard aan maar kunnen gemakkelijk met de tip van een scherp mes doorstoken worden. Zet de blokken rechtop in de vultrechter en druk de duwer met lichte druk omlaag.

BELANGRIJK: Probeer nooit zachte kaas te snijden. Alleen harde kaas moet worden gesneden, bijvoorbeeld parmezaan. Maak de blokken niet groter dan ongeveer 89 mm x 19 mm x 101 mm. Gebruik altijd goedgekoelde kaas voor het snijden. Het verdient aanbeveling de kaas minstens 1 uur vóór het snijden in de koelkast te zetten. Gebruik geen mozzarella, aangezien dit schade aan het apparaat kan veroorzaken.

RASPEN

Bereid alle te verwerken voedselitems voor door ze zoals nodig te wassen en schillen. Verwijder de pitten, en grote zaden. Zorg ervoor dat het voedsel in de juiste vultrechter past.

Selecteer de te gebruiken vultrechter. Horizontale plaatsing van wortels resulteert in een lang geraspt product; de kleinere vultrechter gebruiken en het voedsel er verticaal inzetten levert een kort geraspt product.

Probeer nooit zachte kaas te raspen. Rasp uitsluitend harde kaas zoals parmezaan. Maak de blokken niet groter dan ongeveer 89 mm x 19 mm x 101 mm. Gebruik altijd goedgekoelde kaas voor het snijden. Het verdient aanbeveling de kaas minstens 1 uur vóór het snijden in de koelkast te zetten. Probeer niet mozzarella te raspen, aangezien dit schade aan het apparaat kan veroorzaken.

Voor het raspen van kaas wordt aanbevolen enigszins pulserende druk op de duwer uit te oefenen, met afwisselende druk/geen druk totdat het kaasblok volledig geraspt is. Kaas raspen belast de motor van de keukenmachine zwaarder dan bij andere taken het geval is, en kan hem oververhit doen raken wanneer er te veel ononderbroken druk wordt uitgeoefend.

U kunt normaal verwachten ongeveer 4,5 kg kaas in ongeveer vijf (5) minuten te kunnen raspen. Het verdient aanbeveling om uw voedselvoorbereiding zodanig in te delen dat u vijf minuten gaat raspen gevolgd door 5 minuten voedselvoorbereiding, en de machine laat rusten.

Wanneer geraspt voedsel de kom bijna vult, moet alle geraspte voedsel eruit verwijderd worden.

PROBLEEMOPLOSSING

Deze sectie beschrijft mogelijke problemen en de juiste oplossingen ervoor. Problemen die niet opgelost kunnen worden met de hieronder vermelde richtlijnen, moeten naar een van uw plaatselijke distributeurs worden verwezen voor hulp. Bij elke Waring-keukenmachine wordt een lijst met erkende servicecentra verstrekt.

De machine start niet nadat hij juist gemonteerd is

- Trek de stekker uit het stopcontact en probeer een ander stopcontact.
- Druk de AAN (**|**) knop op AAN.
- Zorg ervoor dat de kom goed op het motorvoetstuk staat, dat het deksel van de kom of trechter er goed op zit en dat het veiligheidssluitlipje op het deksel goed met de veiligheidsvergrendeling gekoppeld zit.

De machine stopt houdt tijdens de verwerking op te werken

- Het is mogelijk dat de machine oververhit geraakt is. Raadpleeg de sectie “De thermische bescherming opnieuw instellen” (pagina 82).
- Schakel het apparaat UIT (**O**) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het komhulpstuk.
- Verwijder het voedsel dat verwerkt werd uit de kom.
- Lat het apparaat 5 minuten afkoelen.
- Zet het apparaat opnieuw in elkaar en laat het eerst met een lege kom werken; voeg daarna weer voedsel in de kom toe en probeer het opnieuw.

De machine komt niet op volle snelheid

- De kom is te vol; verwijder het voedsel dat verwerkt wordt en doe het er opnieuw in met kleinere hoeveelheden.

Indien de machine nog steeds niet werkt nadat u het bovenstaande gevolgd hebt

- Controleer het stopcontact om te verzekeren dat er stroom op staat.
- Controleer of de stroomonderbreker ingeschakeld is.
- Controleer of de zekering doorgeslagen is (indien dit circuit zekeringen heeft).
- Neem contact op met uw plaatselijke distributeur.

Wanneer de machine begint te vonken of te roken

- Schakel de machine uit, trek de stekker uit het stopcontact en bel het plaatselijke, door de fabriek erkende servicecentrum.

Wanneer de keukenmachine een knarsend geluid maakt

- Schakel de machine uit, trek de stekker uit het stopcontact, demonteer hem en controleer de kom en het blad om te zien of er wrijving tussen die onderdelen is voorgekomen.
- Bel uw plaatselijke distributeur wanneer zich wrijving tussen de kom en het blad voordoet.

SCHOONMAKEN

Maak de keukenmachine en accessoires vóór het eerste gebruik en daarna na elk gebruik schoon. Gebruik geen harde, schurende schoonmaakmiddelen op enig onderdeel van de keukenmachine. Maak de motorschacht schoon met een kleine borstel.

Was, spoel, steriliseer en droog de kom, deksels, kleine voedselduwer, grote voedselduwer, accessoireschijven en de S-bladen vóór het eerste gebruik en daarna na elk gebruik, tenzij deze onderdelen onmiddellijk weer gebruikt gaan worden. Deze items kunnen alle in de afwaswasmachine gewassen worden en kunnen ook in de afwaswasmachine schoongemaakt en gespoeld worden, in plaats van met de hand in de gootsteen.

Was en spoel alle bovenstaande items na elk gebruik.

Een stijve borstel helpt vóór het wassen bij het verwijderen van voedseldelen uit de gleuven van de schijven en bladen. Hanteer de scherpe bladen uiterst voorzichtig.

Voor schoonmaken met de hand wordt aanbevolen wasoplosmiddelen op basis van niet-schuimende aard te gebruiken, en sterilisatiemiddelen op chloorbasis met een minimale chloorconcentratie van 100 dpm (delen per miljoen). De volgende was-, spoel- en sterilisatieoplosmiddelen, of daarmee vergelijkbare, kunnen gebruikt worden:

OPLOSSING	PRODUCT	VERDUNNING IN WATER	TEMPERATUUR
Wassen	*Ajax® sterilisatie-reinigingspoeder	Ong. 7 gram per 9,5 liter	Heet (46 °C)
Spoelen	Leidingwater		Warm (35 °C)
Steriliseren	**Clorox®	1 eetlepel per instellingsgallon	Koud (10-21 °C)

Het motorvoetstuk schoonmaken en steriliseren

Maak vóór het eerste gebruik en daarna na elk gebruik het motorvoetstuk schoon en steriliseer het. Trek de stekker uit het stopcontact en neem daarna de buitenkant van het motorvoetstuk af met een doek of spons die vochtig gemaakt is met een oplosbaar schoonmaakmiddel. Neem het voetstuk daarna met water af. Voorkom dat er vloeistof in het motorvoetstuk binnendringt door vóór gebruik alle overtollige vocht uit de doek of spons te wringen.

DOMPEL HET MOTORVOETSTUK NOOIT IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ONDER.

Voordat u hem opnieuw gebruikt moet u de machine in de lucht laten drogen.

Gebruik nooit harde, schurende schoonmaakmiddelen op enig deel van de Commercial Food Processor.

*Ajax® is een gedeponeerd handelsmerk waarvan de Colgate-Palmolive Company eigenaar is

**Clorox® is een gedeponeerd handelsmerk waarvan de Clorox Company eigenaar is

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Las cuchillas son muy filudas. Manipúlelas con sumo cuidado
3. Como todo electrodoméstico, el Robot de Cocina de Waring® se tiene que operar con mucha precaución. Aunque no se necesite mucha preparación para operar este aparato, sólo debería ser usado por personas cuidadosas.
4. Para reducir el riesgo de heridas, asegúrese que el recipiente esté seguramente ensamblado antes de instalar la cuchilla o el disco.
5. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco mientras el aparato está encendido. Se puede usar espátula de plástico, únicamente cuando el aparato está apagado.
6. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.
7. Desconecte el aparato cuando no lo está usando, antes de instalar o de remover partes, antes de sacar alimentos del recipiente y antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, coja el cable por la clavija. No jale el cable.
8. No toque los elementos en movimiento. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado. Siempre use el empujador.
9. Espere hasta que la cuchilla o el disco esté completamente inmóvil antes de remover la tapa o el empujador.
10. Nunca utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato ha caído o si está dañado. Regréselo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
11. Sólo emplee accesorios recomendados para uso con este aparato o vendidos por Waring®. El uso de otros accesorios podría provocar un incendio, un choque eléctrico o una herida.
12. No utilice este aparato en exteriores.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador y manténgalo alejado de las superficies calientes.
14. No intente forzar el sistema de seguridad de la tapa.
15. Asegúrese que la tapa esté correctamente instalada antes de encender el aparato.
16. En caso de mal funcionamiento durante el uso, tire el contenido del recipiente a la basura.
17. Personas (incluso niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o personas que no sepan utilizar este aparato, o no deberían utilizarlo, al menos que la persona responsable por su seguridad esté presente o le haya dado instrucciones relativas al uso del mismo.
18. No permita que niños jueguen con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring® que fueron adquiridos fuera de los Estados Unidos y de Canadá es la responsabilidad del distribuidor o del importador local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: El utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) invalidará la garantía.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE CABLEADO EN EL REINO UNIDO

Clavija

El cable de este aparato está equipado con una clavija de tipo BS, con fusible de 13 amperios.
Si fuera necesario cambiar la clavija, siga las instrucciones siguientes:

Clase I (1)

Los alambres adentro del cable de alimentación vienen codificados en colores de acuerdo con el código siguiente:

VERDE Y AMARILLO = TIERRA
AZUL = NEUTRO
MARRÓN = VIVO

Puede que los colores de los alambres no coinciden con los colores que identifican los terminales de la nueva clavija. Si fuera el caso, siga los pasos siguientes:

- Conecte el alambre VERDE Y AMARILLO al terminal marcado E, identificado con la señal de tierra ⏚ , de color VERDE o de color VERDE Y AMARILLO.
- Conecte el alambre AZUL al terminal marcado N, de color NEGRO o de color AZUL.
- Conecte el alambre MARRÓN al terminal marcado L, de color ROJO o de color MARRÓN.

Si se usa un enchufe de 13 amperios, se deberá poner un fusible de 13 amperios. Si se usa cualquier otro tipo de enchufe, se deberá instalar un fusible de 10 amperios, ya sea en el enchufe, en el tablero de distribución.

¡Advertencia!

Para prevenir todo riesgo de descarga eléctrica, tire la clavija a la basura después de cortarla y nunca la enchufe en una toma de 13 amperios.

ÍNDICE

PARTES

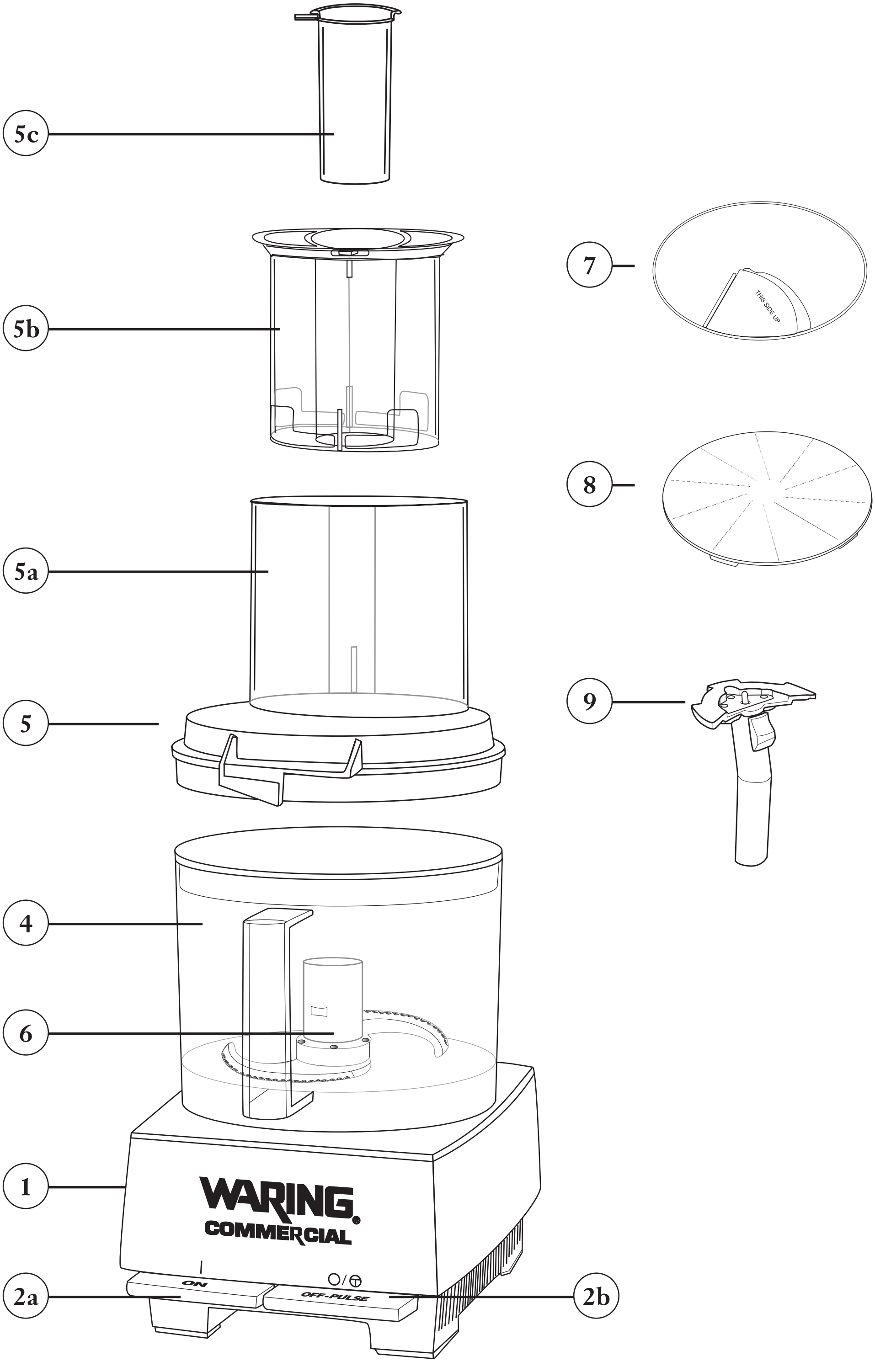
El Robot de Cocina WFP14E/K de Waring incluye las partes y accesorios siguientes (diagrama en la página siguiente):

1. Bloque-motor con árbol de servicio pesado
2. Dos botones de control:
   ON (ENCENDIDO) (I)
   OFF-PULSE (APAGADO-PULSE) (O, ⊤)
3. Mecanismo de seguridad (no enseñado)
   Impide que el aparato se ponga en marcha al menos que la tapa esté correctamente instalada
4. Recipiente transparente con capacidad para 14 tazas (3 litros)
5. Tapa transparente
   a. Boca de llenado ovalada
   b. Empujador grande, ideal para los alimentos grandes
   c. Empujador pequeño, ideal para los alimentos pequeños o finos (verduras, pepperoni, etc.)

   Nota: El empujador pequeño se encaja en el empujador grande. Este sistema de empujadores 2-en-1 permite procesar una gran variedad de alimentos.

6. Cuchilla filosa y resistente, para picar, preparar puré y mezclar
7. Disco rebanador de 2 mm
8. Disco rallador
9. Eje amovible*

*** Para lograr un rendimiento óptimo, los discos del modelo WFP14E/K utilizan un eje amovible.**



5c
5b
7
THIS SIDE UP
8
5a
5
9
4
6
1
WARING
COMMERCIAL
ON
OFF-PULSE
2a
2b

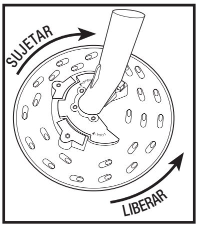
ENSAMBLADO

- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie y desinfecte el bloque-motor, luego lave, enjuague y desinfecte el recipiente, la tapa, la boca de llenado, el empujador y los accesorios.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un mostrador, cerca de un tomacorriente. Averigüe que el aparato está desconectado y apagado (O). No enchufe el aparato antes de haber ensamblado todas las piezas.
- Coja el recipiente con ambas manos, el asa delante y colóquelo encima de la base. Haga coincidir el árbol del motor con el cilindro que se encuentra en el centro del recipiente. El asa se encontrará a mano izquierda.
- Baje el recipiente sobre la base y gírelo en el sentido antihorario para sujetarlo.

Ensamblado de la cuchilla

- Coja la cuchilla por la parte de plástico. Note su contorno y la forma del eje, diseñado para ajustarse al árbol del motor.
- Haga coincidir el eje de la cuchilla con el árbol del motor e instale la cuchilla sobre éste. No se debería encontrar resistencia. Nunca toque los filos de la cuchilla, porque están muy filudos. Siempre coja la cuchilla por la parte de plástico.
- Averigüe que la cuchilla está bien asegurada. Si no lo estuviera, podría dañar el aparato. Para asegurarse que la cuchilla esté correctamente posicionada, voltéela de un lado a otro al mismo tiempo que la presiona hacia abajo. La cuchilla debería encontrarse casi en el fondo del recipiente.
- Si usted desea utilizar el aparato con la cuchilla, puede agregar los ingredientes ahora.
- Procese los ingredientes secos antes de agregar los ingredientes líquidos.

Ensamblado de los discos



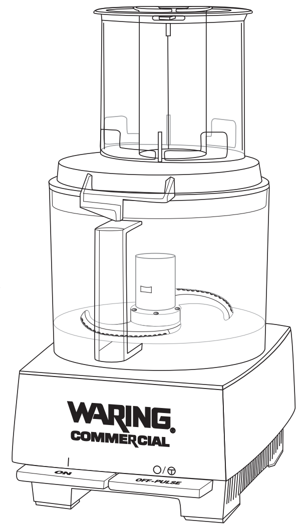
- No ponga ningún alimento en el recipiente hasta haber instalado el disco deseado.
- Escoja el disco deseado y sosténgalo de manera que el lado filudo del mismo apunte hacia la palma de su lado.
- Coja el eje del disco en la otra mano. Oprima el botón de liberación e introduzca el eje en el centro del disco, luego gírelo en el sentido horario para sujetarlo.
- Después de acoplar el eje con el disco, introduzca el eje sobre el árbol del motor. No debería encontrar resistencia. Si fuera necesario, gire el eje ligeramente hasta que caiga en posición. Asegure el disco, apretando los bordes del mismo únicamente. Nunca toque los filos.
- Ponga la tapa sobre el recipiente. La boca de llenado debería encontrarse a mano izquierda del agarre. Las anclas ubicadas en la parte trasera de la tapa deberían encontrarse a la derecha de las anclas ubicadas en la parte trasera del recipiente.

Ensamblado (continuación)

- Gire la tapa en el sentido antihorario para cerrarla. Las anclas desactivarán el mecanismo de seguridad y el aparato podrá encenderse.

IMPORTANTE: El aparato no se pondrá en marcha al menos que la tapa esté instalada de manera correcta. No intente vencer este mecanismo de seguridad.

NUNCA INTENTE PONER EL APARATO EN MARCHA AL MENOS QUE LA TAPA NO ESTÉ CORRECTAMENTE INSTALADA.

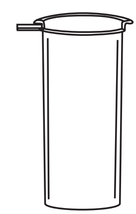


Ensamblado de los empujadores

El Robot de Cocina está dotado de un sistema de empujadores 2-en-1 que permite procesar una gran variedad de alimentos. Los alimentos pueden introducirse directamente en la boca de llenado del recipiente (se usará el empujador grande para empujarlos) o en la boca de llenado pequeña ubicada en el centro del empujador grande (se usará el empujador pequeño para empujarlos). Importante: El aparato no se pondrá en marcha al menos que el empujador grande esté correctamente instalado.

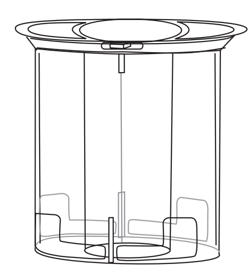
Para introducir alimentos en la boca de llenado pequeña y empujarlos con el empujador pequeño:

1) Introduzca el empujador grande en la boca de llenado, teniendo cuidado de alinear el resalte en forma de T ubicado en el empujador con la ranura en forma de T ubicada adentro de la boca de llenado. Esto desactivará el mecanismo de seguridad y permitirá que el aparato se ponga en marcha.
2) Introduzca los alimentos en la boca de llenado ubicada en el centro del empujador grande.
3) Empuje los alimentos con el empujador pequeño.



Para introducir los alimentos directamente en la boca de llenado del recipiente y empujarlos con el empujador grande:

1) Embuta el empujador pequeño en el empujador grande y gírelo en el sentido antihorario para sujetarlo.
2) Introduzca los alimentos en la boca de llenado.
3) Empuje los alimentos con el empujador grande.



DESENSAMBLADO

SIEMPRE DESCONECTE EL APARATO ANTES DE DESENSAMBLARLO.

- Gire la tapa en el sentido horario para desactivar el mecanismo de seguridad y liberar las anclas. Saque la tapa.
- Saque el empujador grande de la boca del llenado, luego saque el empujador pequeño del empujador grande.

Remoción de la cuchilla

Remueva el recipiente de la base antes de sacar la cuchilla.

- Gire el recipiente en el sentido horario para liberar las anclas. Cuando el agarre del recipiente se encuentre ligeramente a mano izquierda del centro, levante el recipiente de la base.
- Presione la parte plástica de la cuchilla mientras levanta el recipiente. Esto evitará que los alimentos se derramen hacia el bloque motor. Saque la cuchilla con mucho cuidado, porque es muy filuda.

Remoción del disco

Saque el disco antes de remover el recipiente de la base.

- Coja el disco por la orilla entre ambas manos y levántelo. Oprima el botón de liberación del disco y gire el eje en el sentido antihorario para desacoplar el disco. Tenga cuidado de no tocar los filos, porque son muy filudos.
- Gire el recipiente en el sentido horario para liberar las anclas. Cuando el agarre del recipiente se encuentre ligeramente a mano izquierda del centro, levante el recipiente de la base.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

- Conecte el aparato a un tomacorriente de 230 voltios (50 Hz).
- Los botones de control son muy fáciles de usar. Simplemente oprima un botón para activar el modo deseado:

ON (ENCENDIDO) (I): Sirve para procesar en modo continuo.
OFF-PULSE (APAGADO-PULSO) (O,⊕) : Sirve para pulsar y apagar el aparato.

Modo continuo

Para utilizar el aparato en modo continuo, oprima el botón ON (I)

Modo intermitente (Pulso)

Importante: Sólo use la función de pulso con la cuchilla, no con los discos.

- Para utilizar la función de pulso, oprima luego afloje el botón OFF-PULSE (O,⊕). El motor permanecerá encendido mientras oprima el botón de pulso y se apagará al aflojarlo.
- La función de pulso permite controlar la duración de cada pulso con precisión. Permita que los alimentos bajen entre dos pulsos.
- La función de pulso permite controlar con precisión la consistencia de los alimentos al picar, batir o licuar.
- También es conveniente para picar alimentos duros. Utilice la función de pulso para picar los alimentos y termine de molerlos usando el modo continuo.
- Siempre use el botón de pulso para controlar los pulsos. Nunca intente controlar los pulsos moviendo el recipiente o la tapa. Esto podría dañar el aparato.

Cómo apagar el aparato:

Para apagar el aparato, oprima el botón OFF-PULSE (O,⊕) una vez. Espere hasta que la cuchilla o el disco esté completamente inmóvil antes de sacar la tapa o el empujador.
Esto demora sólo unos segundos.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Lave las frutas y las verduras y pélelas si fuera necesario. Remueva las pepas, pepitas y semillas.
- Corte las frutas, las verduras, la carne o el queso en pedazos suficientemente pequeños para introducirse en la boca de llenado deseada.
- Si desea cortar alimentos largos (zanahorias, pepinos o apio) en rodajas, corte las extremidades rectas. Esto producirá rodajas más regulares.

SELECCIÓN DEL EMPUJADOR

Nota – Cuando utiliza la cuchilla

No es necesario que el empujador pequeño esté puesto para utilizar el robot con la cuchilla. Los alimentos pueden introducirse en la boca de llenado mientras el aparato está en marcha. Sin embargo, para evitar las salpicaduras, le recomendamos que ambos empujadores siempre estén en posición.

Empujador pequeño

El empujador pequeño es perfecto para introducir alimentos verticalmente, para obtener pedazos más finos o más pequeños. Se utiliza generalmente para cortar las zanahorias, el apio o la salchicha en rodajas finas. También sirve para rallar fino.

Empujador grande

El empujador grande es perfecto para introducir alimentos horizontalmente, para obtener pedazos más gruesos o más grandes. Se utiliza generalmente para rallar grueso, cortar en rodajas gruesas y procesar alimentos enteros como papas o cebollas.

CORTACIRCUITO DE SEGURIDAD

El Robot de Cocina WFP14E/K está equipado con un cortacircuito de seguridad que apagara el motor si éste se recalentará. Si esto ocurriera, apague (OFF) luego desconecte el aparato. Bote el contenido del recipiente y permita que el aparato repose durante 5 minutos antes de conectarlo otra vez. Si el aparato no se pusiera en marcha, comuníquese con un centro de servicio autorizado.

CAPACIDADES MÁXIMAS

No exceda las cantidades máximas indicadas en la tabla siguiente:

ALIMENTOS	CAPACIDAD MÁXIMA
Frutas y verduras picadas o en puré	475g (1,1 libras)
Carne, pollo pescado o mariscos picados o milodos	1 kg (2¼ libras)
Frutas, verduras o queso rebanados	1,5 kg (3,5 libras)

UTILIZACIÓN DE LA CUCHILLA

1. Corte los alimentos en pedazos de 2,5 cm. Para obtener resultados uniformes, es preferible que todos los pedazos tengan aproximadamente el mismo tamaño.
2. Instale la cuchilla antes de poner los alimentos en el recipiente. Cierre la tapa y asegúrese que los empujadotes estén firmes en posición. Oprima luego afloje el botón OFF-PULSE (◯,⊤) dos o tres veces. Permita que los alimentos bajen entre dos pulsos.
3. Utilizar el modo intermitente evita picar demasiado los alimentos. Ciertos alimentos, como las cebollas, suelen machacarse rápidamente. Inspeccione la textura de los alimentos a menudo.

⚠ Siempre respete las capacidades máximas.

CÓMO VACIAR DEL RECIPIENTE

1. Apague el aparato y espere hasta que la cuchilla esté totalmente inmóvil antes de sacar la tapa.
2. Retire el recipiente de la base. Si encuentra resistencia, sostenga el recipiente por el agarre y muévalo rápidamente de la derecha a la izquierda.
3. Saque la cuchilla del recipiente antes de vaciar los alimentos. Utilice una espátula de caucho para despegar los alimentos pegados en el recipiente y la cuchilla.

UTILIZACIONES ESPECIALES DE LA CUCHILLA

Para picar ajo, chalote o cebolla, ponga el aparato en marcha primero, luego introduzca los alimentos en la boca de llenado en el centro del empujador grande.

Para moler queso duro, córtelo en cubitos de 2,5 cm. Pulse 2 ó 3 veces para picar el queso grueso, luego utilice el modo continuo durante 30 segundos máximo para picarlo fino.

⚠ Si el queso es demasiado duro para cortarse con cuchillo, no intente picarlo. Esto podría dañar la cuchilla o el aparato.

UTILIZACIÓN DEL DISCO REBANADOR

Frutas y verduras redondas (tomates, papas, etc.)

Corte un lado de la fruta/verdura. Introduzca la fruta/verdura en la boca de llenado, el lado cortado primero, y lo más posible a la izquierda para que no se mueva. Escoja frutas maduras, pero firmes. Siempre saque las colas, semillas, pepas, pepitas, etc. **Cítricos:** Si desea, puede rebanar los cítricos con cáscara. No es necesario sacar las pepas. **Pimientos dulces:** Corte el lado donde se encuentra la cola solamente. Saque las semillas.

Frutas grandes (piña, melón, etc.)

Corte la fruta en la mitad y saque el corazón o las pepas. Si fuera necesario, corte cada mitad en dos. Introduzca la fruta en la boca de llenado, el lado cortado primero.

Col, lechuga y otras verduras con centro duro

Corte la parte de arriba y la parte de abajo. Corte el col o la lechuga verticalmente en la mitad y saque el centro. Si fuera necesario, siga cortando cada mitad en pedazos más pequeños.

Pequeñas frutas y hortalizas redondas (fresas, rábanos, champiñones, etc.)

Corte ambos lados de la fruta/hortaliza. Introduzca la fruta/hortaliza en la boca de llenado, un lado cortado primero. La boca de llenado se puede llenar hasta 2,5 cm de la cumbre. Si desea que todas las rodajas tengan exactamente la misma espesura, procese sólo una capa de frutas/hortalizas a la vez.

Frutas y verduras largas (bananos, apio, calabacitas)

Corte ambos lados de la fruta/verdura. Si la fruta/verdura es más larga que la boca de llenado, córtela en pedazos y disponga los pedazos verticalmente en la boca de llenado, de tal manera que no se puedan mover.

Habichuelas a la Francesa

Corte ambos lados de las habichuelas. Blanquéelas en agua salada hervida durante 60 segundos, luego enjuáguelas en agua fría y séquelas. Introdúzcalas horizontalmente en la boca de llenado. La boca de llenado se puede llenar hasta 2,5 cm de la cumbre. Utilice el modo continuo para cortar lonchas finas. Este método también puede servir para preparar calabacita y zanahoria.

Juliana de verduras o de frutas

Preparar una Juliana consiste en cortar las verduras/frutas dos veces para obtener tiras alargadas muy finas. Introduzca las verduras/frutas (papas, nabos, calabacitas, manzanas) horizontalmente en la boca de llenado y córtelas en rodajas usando el modo continuo. Saque las rodajas del recipiente y póngalas verticalmente en la boca de llenado. Utilice el modo continuo para cortarlas en tiras.

Consejos útiles

- Si la fruta/verdura no cabe en la boca de llenado, intente introducirla por debajo de la misma. La parte inferior de la boca de llenado es ligeramente más ancha que la parte superior.
- Disponga las frutas/verduras en la boca de llenado según el resultado deseado: Horizontalmente para obtener rodajas alargadas o verticalmente para obtener rodajas pequeñas.
- No ponga demasiados alimentos en la boca de llenado. Nunca introduzca los dedos o ningún objeto en la boca de llenado.
- No haga demasiada fuerza. Empuje el queso y las frutas/verduras tiernas (bananos, champiñones, fresas, tomates) suavemente. Empuje las frutas/verduras firmes (manzanas, apio, cítricos, papas) normalmente. Empuje las verduras muy duras (zanahorias) enérgicamente.
- Para procesar pocos alimentos a la vez, utilice la boca de llenado en el centro del empujador grande.
- Si los alimentos son largos y finos, póngalos lo más posible a la izquierda, para que no se muevan.
- Si los alimentos son más anchos de un lado que el otro, córtelos en la mitad y júntelos en pares, de tal forma que cada lado tenga aproximadamente el mismo diámetro.

Carne/pollo cocinado

Corte la carne en pedazos si fuera necesario. La carne debe estar bien fría para rebanarse. Para preparar una Juliana de jamón o de Bolonia, enrolle varias lonchas juntas y posicione las lonchas verticalmente en la boca de llenado. Para lograr resultados óptimos, utilice lonchas cuadradas o rectangulares.

Carne/pollo crudo

Corte la carne en pedazos si fuera necesario. Envuelva la carne en papel celofán y póngala en el congelador hasta que sea dura, pero que pueda perforarse con la punta de un cuchillo. Ponga la carne en la boca de llenado, verticalmente u horizontalmente según el resultado deseado.

Salchicha, salami, etc.

Corte la salchicha en pedazos si fuera necesario. Envuelva la salchicha en papel celofán y póngala en el congelador hasta que sea dura, pero que pueda perforarse con la punta de un cuchillo. Ponga la salchicha en la boca de llenado deseada, según el diámetro de ésta, disponiendo los pedazos de manera que no se muevan.

Queso duro (queso Suizo, Cheddar, Parmesano, etc.)

Corte el queso si fuera necesario. Los pedazos no deberían medir más de 9x2x1 centímetros. Envuelva el queso en papel celofán y póngalo en el congelador hasta que sea duro, pero que pueda perforarse con la punta de un cuchillo. Ponga los pedazos verticalmente en la boca de llenado. IMPORTANTE: No intente rebanar queso suave, como Mozzarela. Esto podría lastimar el aparato.

UTILIZACIÓN DEL DISCO RALLADOR

- Lave y pele los alimentos si fuera necesario. Remueva las pepas, pepitas y semillas. Averigüe que los alimentos caben en la boca de llenado deseada.
- Ponga los alimentos en la boca de llenado deseada, horizontalmente para obtener pedazos largos y verticalmente para obtener pedazos cortos.
- No intente rallar queso suave, como Mozzarela. Esto podría lastimar el aparato. Sólo ralle quesos duros, como queso Parmesano. Corte el queso en pedazos si fuera necesario. Los pedazos no deberían medir más de 9x2x1 centímetros. Refrigere el queso durante 1 hora o más antes de rallarlo.
- Para evitar que el motor caliente demasiado, haga presión luego afloje el empujador sucesivamente, hasta que el queso esté completamente rallado.
- El Robot de Cocina puede rallar hasta 4,5kg (10 libras) de queso en 5 minutos. Permita que el aparato repose durante 5 minutos después de 5 minutos de operación continua.
- Vacíe el recipiente cuando alcance la capacidad máxima.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección describe los problemas más comunes. Si esta lista no soluciona su problema, por favor comuníquese con un centro de servicio autorizado.

El aparato no se enciende

- Desconecte el aparato y enchúfelo en otro tomacorriente.
- Oprima el botón de encendido ON (I).
- Averigüe que el recipiente está instalado correctamente, que la tapa está bien cerrada y que las anclas están encajadas.

El aparato se apaga durante el uso

- Oprima el botón de apagado OFF-PULSE (O, ⊕).
- Saque el recipiente de la base.
- Vacíe el contenido del recipiente.
- Permita que el aparato repose durante 5 minutos.
- Vuelva a instalar el recipiente, cierre la tapa y haga funcionar el aparato con el recipiente vacío antes de llenarlo otra vez.

El aparato no alcanza la velocidad máxima

- Vacíe el recipiente e intente otra vez, poniendo menos alimentos en el recipiente.

El aparato aún no funciona correctamente

- Averigüe que el tomacorriente está funcionando.
- Averigüe que el cortacircuito está encendido.
- Averigüe que el fusible no está quemado.
- Comuníquese con un centro de servicio autorizado.

El aparato produce chispas o humo

- Apague, luego desconecte el aparato. Comuníquese con un centro de servicio autorizado.

El aparato rechina

- Apague y desconecte el aparato, luego averigüe que la cuchilla no está tocando el recipiente.
- Si la cuchilla toca el recipiente, comuníquese con un centro de servicio autorizado.

LIMPIEZA

Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlo por primera vez y después de cada uso. No use detergentes abrasivos. Limpie el árbol del motor con un cepillo pequeño.

Lave, enjuague, sanee y seque el recipiente, la tapa, los empujadores, la cuchilla y los discos antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso, al menos que lo vuelva a usar inmediatamente. Todas las piezas son aptas para lavavajillas.

Limpie la cuchilla y los discos con un cepillo duro antes de lavarlos. Manipúlelos con cuidado, puesto que son muy filudos.

Para lavar a mano, le recomendamos usar soluciones limpiadoras con detergentes no emulgentes y soluciones para sanear con cloro, usando una concentración mínima de 100 PPM. Se pueden usar las soluciones siguientes a sus equivalentes:

SOLUCIÓN	PRODUCTO	DILUCIÓN EN AGUA	TEMPERATURA
Para limpiar	*Ajax® en polvo	2 cucharadas por 9,5 litros de agua	Caliente 46°C (115°F)
Para enjuagar	Agua		Tibia 35°C (95°F)
Para sanear	**Clorox®	1 cucharada por 4 litros de agua	Fría 50-70°C (10-21°F)

Limpieza del bloque-motor

Limpie y sanee el bloque-motor antes de usar el aparato por primera vez y después de cada uso. Desconecte el aparato y limpie la base con una esponja o un paño humedecido con detergente líquido. Enjuague la base con una esponja o un paño humedecido con agua. Estruje la esponja o el paño cuidadosamente para evitar que el líquido penetre en el motor.

NUNCA PONGA EL BLOQUE-MOTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
Permita que el aparato seque al aire libre antes de usarlo.

Nunca use detergentes abrasivos para limpiar el aparato o los accesorios.

* Ajax® es una marca registrada por Colgate-Palmolive Company
** Clorox® es una marca registrada por Clorox Company

Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

www.waringproducts.com

Printed in China
Gedrukt in China
Imprimé en Chine
Stampato in Cina
Impreso en la China
Gedruckt in China

07WC30169

IB-8082